

Business Lunch

KW 17: Mi-Do-Fr 24.-25.-26. April 2024 von 12° - 14° Uhr

Business-Mittags-Menü

Gebratene Australische Wildgarnele

Bretonische Tomaten | Büffel-Mozzarella
Bärlauch-Molke | gebackene Lotuswurzeln | Olio & Balsam



An der Karkasse gebratene Seezunge Müllerin

Blattspinat | Schloss-Kartoffeln | Beurre-Blanc-Citron
gegrillte Baby Karotte

oder

Variation vom albtaler Rind

rosa Filet | geschmorte Backe
Sellerie creme | Wilder Broccoli | Amaranth
gebackene Parmesan-Krapfen



Café Gourmand

Café Spezialität & feines aus der Patisserie

Vorspeise/Hauptgang/Café Gourmand	€ 69
Vorspeise/Hauptgang	€ 59
Nur Hauptgang	€ 49

Wein Empfehlung

2022 Weingut Wambs Ganss | Chardonnay | trocken | Pfalz

2020 Weingut Wambs Ganss | Schwarze Gans | Rotwein-Cuvée | Pfalz

0,1l € 8 0,75l € 42

>>>Gerne passen wir uns an Ihr Zeitfenster an<<<

alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. sollten sie Unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

