

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

NÜSSLISALAT
Feta | Oliven
LAMB'S LETTUCE
Feta | olives

oder | or

COUSCOUS
Black Tiger Crevetten | Gemüse
COUSCOUS
Black Tiger prawns | vegetables

oder | or

TOMATENSUPPE
TOMATO SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

MAISPOULARDE
Bratkartoffeln | Karotten
CORN POULARDE
Roasted potatoes | carrots

oder | or

ZANDERFILET
Jasminreis | Blattspinat | Zitronensauce
PIKE-PERCH FILLET
Jasmine rice | spinach | lemon sauce

oder | or

SPAGHETTI CARBONARA
SPAGHETTI CARBONARA

MI - SO | 07. Januar bis 11. Januar | 12.00 - 14.00 UHR
WED - SUN | 07. January to 11. January | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. ein Glas Wein, 0.5l Wasser & ein Kaffee
incl. one glass of wine, 0.5l water & one coffee

54.—

CHEF'S CHOICE

WINTERSALAT
Kürbis | Granatapfel | schwarzer Trüffel
WINTER SALAD
Pumpkin | pomegranate | black truffle
22.—

ACQUERELLO RISOTTO - 7 JAHRE GEREIFT
Alba Trüffel
ACQUERELLO RISOTTO - 7 YEARS MATURED
Alba truffle
55.—

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ
Ravioli | Schwarzwurzel
OXTAIL CONSOMMÉ
Ravioli | black salsify
28.—

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
Alba Trüffel
HOMEMADE TAGLIOLINI
Alba truffle
55.—

WOLFSBARSCH
Pachino Tomate | Endivien | Oliven
SEA BASS
Pachino tomatoe | endive | olives
58.—

REHRÜCKEN
Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto
SADDLE OF VENISON
Fermented carrot | Brussels sprouts | Dijon-walnut pesto
58.—

DER APFEL
THE APPLE
18.—

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.