

<b>Franciacorta</b> , Ronco Calino, Lombardei	Gl. € 16,50
<b>Apérol Sprizz</b> , Franciacorta, Apérol & Orange	Gl € 12,50
<b>Gin Mare</b> , getrocknete Amalfi Zitrone, Rosmarin & Tonic	Gl. € 16,50
<b>“Skinny Bitch”</b> , Vodka, Limette & Soda	Gl. € 16,50
<b>Espresso Martini</b> , Vodka, Espresso, Kaffeeликör	Gl. € 16,50

**Offene Weißweine (0,15l):**

<b>2022 Pinot Bianco</b> , Schulthauer, Südtirol	Gl. € 9,50	Fl. € 42,00
<b>2022 Riesling</b> , Dr. Loosen, Blauschiefer, Mosel	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
<b>2022 Grauburgunder</b> , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
<b>2022 Sauvignon Blanc</b> , Weingut am Nil, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
<b>2022 Grüner Veltliner</b> , Jurtschitsch, Niederösterreich	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
<b>2022 Chardonnay/Viognier</b> , Paul Mas, Vine de Pays d`Oc	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00

**4 Gang Überraschungsmenü  
€ 75,00 (bitte nur tischweise)**

**Gerne kochen wir auch vegetarische Gerichte!**

**Lunch Menu**

Amuse-Bouche

\*\*\*\*\*

Linsen – Gemüse – Suppe & warm geräucherter Lachs

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln & „Seawater“ Garnelen,  
Asia Gemüse, Thai Basilikum & Duftreis

\*\*\*\*\*

Zitronen Tartelette mit Baiser & Gelee von Brombeeren

oder

Auswahl von Rohmilchkäse

**2 Gang Lunch Menü € 38,00**

**3 Gang Lunch Menü € 45,00**

**3 Gang Lunch Menü mit Käse € 55,00**

**Bitte informieren Sie uns vor Abschluss der Rechnung,  
ob eine eventuelle Firmierung erwünscht ist.**

**Gäste WLAN: Poisson614**