

Aperitif:

Franciacorta , Ronco Calino, Lombardei	Gl. € 16,50
Apérol Sprizz , Franciacorta, Apérol & Orange	Gl. € 12,50
Gin Mare , getrocknete Amalfi Zitrone, Rosmarin & Tonic	Gl. € 16,50
Pornstar Martini , Vodka, Passionsfrucht & Limette	Gl. € 16,50
Espresso Martini , Vodka, Espresso, Kaffeeликör	Gl. € 16,50

Offene Weißweine (0.15l):

2022 Picpoul de Pinet , Gérard Bertrand, Languedoc	Gl. € 8,00	Fl. € 32,00
2022 Pinot Bianco , Schulthausen, Südtirol	Gl. € 9,50	Fl. € 42,00
2022 Riesling , Dr. Loosen, Blauschiefer, Mosel	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2022 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2022 Sauvignon Blanc , Weingut am Nil, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2022 Grüner Veltliner , Jurtschitsch, Niederösterreich	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00

Lunchteller

Filet vom Lachs „Label Rouge“,
Spitzkohl im Rahm & Kartoffelpüree

€ 24,00

4 – Gang Überraschungsmenü € 75,00

Lunch Menü

Amuse-Bouche

Rote Rübchen - Meerrettich Suppe

Tranche vom Lachs „Label Rouge“,
Spitzkohl im Rahm, Wurzelgemüse & Kartoffelpüree

Karamellierter Cheesecake,
eingeweckte schwarze Johannisbeeren & Rahmeis

2 Gang Lunch Menü € 38,00

3 Gang Lunch Menü € 45,00

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

Gäste WLAN: Poisson614