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, Kaffeelikör	Gl. € 16,50

Offene Weißweine (0,15l):

2022 Picpoul de Pinet, Gérard Bertrand, Languedoc	Gl. € 8,00	Fl. € 32,00
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 Chardonnay, Baron de Rothschild, Pays D'Oc	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
2022 Rosé, Fontezoppa, Marken, Italien	Gl. € 9,50	Fl. € 42,00

Wein des Monats

2022 Wintricher Ohligsberg, Max Kilburg, Riesling Spätlese
€ 45,00

4 – Gang Überraschungsmenü € 75,00

Lunch Menü

Amuse-Bouche

ooooo

Kalt geräucherter Lachs " Label Rouge",
Schnittlauchcreme & Kartoffelrösti

ooooo

Gebratene Jakobsmuscheln,
geschmorte Linsen mit indischen Gewürzen & Selleriepüree

ooooo

Haselnuss Schnitte mit Limetten Vanille Mousse

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