

Aperitif:

Franciacorta , Ronco Calino Brut, 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
ALKOHOLLOS: Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda	Gl. € 9,50

Offene Weißweine (0,15l):

2021 Weißburgunder, Montonia, Weingut am Stein, Franken aus der Magnum	Gl.	9,00
2023 Riesling , Weingut Seehof, Rheinhessen	Gl. € 7,50	Fl. € 30,00
2023 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2023 Chardonnay , Gérard Bertrand, PAYS D'OC	Gl. € 7,50	Fl. € 30,00
2023 Rosé Gris Blanc , Gérard Bertrand, Languedoc	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2023 Sauvignon Blanc , Michaels Andres, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
Riesling Edition IV , Dreissigacker, VINTAGES, Rheinhessen	Gl. € 12,50	Fl. € 48,00

<p style="text-align: center;">4 – Gang Überraschungsmenü 75,00 pro Person (bitte nur tischweise)</p>

Lunch Menü

Amuse-Bouche

oooo

Marinierte Knoblauch Garnele,
Pfefferminz Joghurt, Cous Cous Salat & Harissa Creme

oooo

Tranche vom Island Kabeljau,
Pfifferlinge & Möhren Kartoffelstampf

oooo

Kokos Zitronen Tarte & marinierte Sommerbeeren

2 Gang Lunch Menü € 45,00

3 Gang Lunch Menü € 53,00

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

Wir akzeptieren Master, Visa, EC, AMEX & PayPal(ralfm24@googlemail.com)

Gäste WLAN: Poisson614