

Aperitif:

Franciacorta , Rosé Brut, Contadi Castaldi, Lombardei	Gl. € 14,50
Apérol Sprizz , Franciacorta, Apérol & Orange	Gl. € 12,50
Gin Mare , getrocknete Amalfi Zitrone, Rosmarin & Tonic	Gl. € 16,50
Espresso Martini , Vodka, Espresso, Kaffeelikör	Gl. € 16,50
ALKOHOLLOS: Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda	Gl. € 9,50
Red Moon Sparkling "Roter Apfel"	Gl. € 8,50

Offene Weißweine (0,15l):

2023 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2022 Riesling vom Kalkstein, Seehof, Rheinhessen	Gl. € 7,00	Fl. € 28,00
2023 Weißburgunder , Kellerei Kaltern, Südtirol	Gl. € 9,50	Fl. € 43,00
2023 Sauvignon Blanc , José Pariente, Rueda, Spanien	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2023 Chardonnay , LOS VASCOS, Domaine Rothschild, Chile	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2018 Tokai , OREMUS, Tempos, Vega Sicilia, Ungarn	Gl. € 14,50	Fl. € 48,00

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

Lunch Menü

Amuse-Bouche

Tatar vom Lachs „Label Rouge“,
Sesam Weißkohl Salat & Kimchi Creme

Filet vom Island Seelachs, Meerrettich,
Spitzkohl im Rahm & Kartoffelpüree

Mango Panna Cotta mit Kokos Crumble & Rahmeis

2 Gang Lunch Menü € 38,00

3 Gang Lunch Menü € 48,00

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

Wir akzeptieren Master, Visa, EC, AMEX

Gäste WLAN: Poisson614