

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
Espresso Martini , Vodka, Espresso, Kaffeelikör	Gl. € 16,50
ALKOHOLLOS: Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda	Gl. € 9,50

Offene Weißweine (0,15l):

2023 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2024 Tinta Rosé , Allesverloren, Swartland, Südafrika	Gl. € 8,00	Fl. € 35,00
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
2023 Riesling , Wintricher Geierslay, Kabinett, Kilburg, Mosel	Gl. € 12,00	Fl. € 55,00

<p style="text-align: center;">4 – Gang Überraschungsmenü 78,00 pro Person (bitte nur tischweise)</p>

Lunch – Menu

Amuse-Bouche

Tatar vom Lachs „Label Rouge“

Aller- Retour

Wachtelspiegelei & Schnittlauchcreme

Tranche vom Island Viktoriabarsch, Meerrettich,
Spitzkohl im Rahm & Butter Kartoffeln

Nougat Mousse, pochierte Riesling Birne & Tahiti Vanille Eis

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

Gäste WLAN: Poisson614