

### Aperitif:

<b>Franciacorta</b> , Ronco Calino Brut, Lombardei	Gl. € 16,50
<b>Apérol Sprizz</b> , Franciacorta, Apérol & Orange	Gl. € 12,50
<b>Gin Mare</b> , getrocknete Amalfi Zitrone, Rosmarin & Tonic	Gl. € 16,50
<b>Espresso Martini</b> , Vodka, Espresso, Kaffeelikör	Gl. € 16,50

**ALKOHOLLOS:** Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda Gl. € 9,50

Red Moon Apple "Fizz" Gl. € 9,50

### Offene Weißweine (0,15l):

<b>2023 Grauburgunder</b> , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
<b>2024 Tinta Rosé</b> , Allesverloren, Swartland, Südafrika	Gl. € 8,00	Fl. € 35,00
<b>2023 Sauvignon Blanc</b> , José Pariente, Rueda, Spanien	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
<b>2023 Chardonnay</b> , Two Vines, Columbia Crest, Washington	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
<b>2023 Riesling</b> , Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00

## **4 – Gang Überraschungsmenü 78,00 pro Person (bitte nur tischweise)**

### Lunch Menü

Amuse-Bouche

\*\*\*\*\*

Carpaccio von US-Rinderfilet mit „Seawater“ Gamba  
Thunfisch Creme & Wildkräutersalat

\*\*\*\*\*

Tranche vom Lachs „Label Rouge“  
allerlei Bohnengemüse & Sellerie Püree

\*\*\*\*\*

Schokoladen Kaffee Schnitte & Vanille Rahmeis

2 Gang Lunch Menü 40,00

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**