

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
Red Moon Apple "Fizz"	Gl. € 9,50

Offene Weißweine (0,15l):

2023 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2023 Rosé , „Crazy Creatures“, Malat, Niederösterreich	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2023 Sauvignon Blanc , José Pariente, Rueda, Spanien	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2023 Chardonnay , Two Vines, Columbia Crest, Washington	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2023 Riesling , Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2019 Nero d'Avola & Merlot , Ramione, Sizilien	Gl. 9,50	Fl. € 39,00
2022 Monastrel & Syrah , Bodegas Barahonda Yecla	Gl. 9,50	Fl. € 39,00

4 – Gang Überraschungsmenü

78,00 pro Person (bitte nur fischweise)

Lunch Menü

Amuse-Bouche

Portugiesische Piri-Piri Garnelen

Pochierte Tranche vom Island Schellfisch, Senfsauce,
Butter Kartoffeln und mariniertes Kopfsalat

Tartelette von Gianduja Schokolade

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