

Aperitif:

Karthäuserhof Brut Karthäuserhof, Mosel Saar Ruwer	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
Pornstar Martini , Vodka, Passionsfrucht & Limette	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
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 Riesling , Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2023 Pinot Bianco , Kaltern Kellerei Cantina, Südtirol	Gl. € 9,50	Fl. € 45,00
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

ROSÉ SPEZIAL

Gris Blanc, Gerard Bertrand, Languedoc-Roussillon
Gl. 8,00 0,75l € 38,00 Magnum € 68,00

Lunch Menü

Amuse-Bouche

Spargelcremesuppe,
Lachs Frikadelle & Butter Croutons

Tranche vom Island Seelachs, Sauce Bearnaise,
allerlei Bohnen Gemüse & Kartoffelstampf

Mandel Zitronen Küchlein & marinierte Beeren

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**