

Aperitif:

2024 Sauvignon Blanc "Sweet" , Parienté, Rueda, Spanien	Gl. € 12,50
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
Gin Tonic, LIMONE DI SICILIA	Gl. € 14,50

Offene Weißweine (0,15l):

2024 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2024 Weißburgunder , Ewald Zweytick, Südsteiermark	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2024 Riesling , Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2024 Rosé , M MINUTY, CÔTES DE PROVENCE	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
2024 Sauvignon Blanc , José Parienté, Rueda, Spanien	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2022 Monastrel & Syrah , Bodegas Barahonda Yecla	Gl. € 9,50	Fl. € 39,00
2019 Ramione , Baglio di Pianetto, Nero d'Avola & Merlot	Gl. € 11,50	Fl. € 45,00

Poisson 4 - Gang Überraschungs -Menü

79,00 EUR pro Person
(bitte nur tischweise)

Lunch Menü

Linsen – Gemüse - Suppe & warm geräucherter Lachs "Label Rouge"

Tranche vom Island Kabeljau, Dijon Senfsauce,
Rahmsauerkraut & Kartoffelpüree

Mascarpone Vanille Crème & eingeweckte Sauerkirschen

2 Gang Menü 38,00 EUR

3 Gang Menü 45,00 EUR

**Bitte informieren Sie uns vor Abschluss der Rechnung,
ob eine eventuelle Firmierung erwünscht ist.
Wir akzeptieren Master, Visa, EC, AMEX
Gäste WLAN: Poisson614**