



HerbstLunch

28.-31.10.2024

Vorspeisen

Petersilienwurzel-Crèmesuppe
Crème fraîche | Pumpernickel | Gartenkresse

oder

Pulpo

Fenchel | Topinambur | Salsa Verde



Hauptgerichte

Kabeljau

Belugalinsen | Karotte | Liebstöckel

oder

Cordon bleu vom Schwein

Pommes | Salat | Bergkäse

oder

Cappelli Cacio e Pepe

Scamorza | Mangold | Nussbutter



Dessert

Pastel de Nata

Vanille | Blätterteig | Karamell

HerbstLunch-Deal

Hauptgericht	31,00
2-Gang-Menü	38,00
3-Gang-Menü	45,00

Zu Ihrem Menü servieren wir Ihnen
ein Glas GinT *oder* einen alkoholfreien Hauscocktail
oder ein Glas Hauswein Weiß oder Rot 0,1 l |
ein Mineralwasser 0,25 l | eine Kaffeespezialität

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR

Das Persönliche ganz *besonders*. Das Besondere ganz *persönlich*.