



---

## FEINKOST SPEISEN BAR

### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

|  |             |   |      |
|--|-------------|---|------|
| <i>HAUSGEMACHTE LIMONADE</i>                         |             |   |      |
| GEGRILLTE ZITRONEN MIT THYMIAN                       | 0,2 LTR     | € | 4,80 |
| <i>BIO-OBSTANSATZ ALS FRUCHTIGE SCHORLE:</i>         |             |   |      |
| ERDBEER-VANILLE ODER HOLUNDERBEERE-MINZE             | 0,3 LTR     | € | 4,50 |
| <i>CREW REPUBLIC, MODERN GEBRAUT AUS MÜNCHEN</i>     | 0,3 LTR     | € | 3,20 |
| BEST IN PEACE, KARAMELL, HOLZ- SOWIE ERDTÖNE<br>ODER |             |   |      |
| FOUNDATION 11, ELEGANT & FRUCHTIG. LEICHT, MALZ NOTE | 0,3 LTR FL. | € | 3,20 |

---

### VORSPEISEN

|  |   |       |
|--|---|-------|
| GEMISCHTE BLATTSALATE MIT GURKE UND TOMATE             | € | 5,50  |
| GAZPACHO MIT GEMÜSEWÜRFEL                              | € | 6,50  |
| GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT RUCOLA UND PARMESAN | € | 10,50 |
| WASSERMELONE MIT FETA UND MINZE                        | € | 11,50 |
| OFENFRISCHE SPARGEL QUICHE AN SALATBOUQUET             | € | 9,80  |
| CALAMERETTI AUF RUCOLA SALAT                           | € | 13,90 |
| LAMMFILET MIT JOGHURT-MINZ DIPP AN COUSCOUS SALAT      | € | 13,50 |

---

### HAUPTGÄNGE

|  |   |       |
|--|---|-------|
| LASAGNE AL FORNO                                       | € | 10,50 |
| SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB                         | € | 11,90 |
| SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB MIT GEHOBELTEN TRÜFFELN | € | 17,90 |
| GNOCCHI MIT TOMATEN-CHILI SAUCE UND BLATTSPINAT        | € | 14,50 |
| RISOTTO MIT SPARGEL                                    | € | 14,90 |
| TAGLIATA VON DER RINDERLENDE AUF BABY LEAF SALAT       | € | 18,50 |
| ZANDERFILET AUF QUINOA-GEMÜSE RISOTTO                  | € | 19,80 |

---

INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE – FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen erfolgreichen Tag.



---

FEINKOST SPEISEN BAR

ZUM APERITIF

LILLET SPRITZ MIT ERDBEEREN, 0,2 LTR, 6,90 €

BUSINESS LUNCH MENÜ

GAZPACHO  
ODER EINEN  
BEILAGENSALAT

\*/\*\*/\*\*/\*\*/\*\*

ZANDERFILET AUF GEMÜSE-QUINOA RISOTTO

\*/\*\*/\*\*/\*\*/\*\*

WASSERMELONE MIT ERDBEEREN UND ZITRONEN SORBET  
ALTERNATIV  
EIN KAFFEEGETRÄNK

ALS 2 GANG MENÜ 22,00 €  
ALS 3 GANG MENÜ 27,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

2015 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE, AOP, FAMILIE PERRIN  
0,1 LTR, 5,50 €

**DESSERT**

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| TOPFEN-ERDBEER CREME MIT MANDELN  | € 6,50  |
| APFELTARTE MIT VANILLE EIS        | € 6,50  |
| KÄSEVARIATION VOM VIKTUALIENMARKT | € 12,50 |

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND EINEN ERFOLGREICHEN TAG.