

['biznisiz] LUNCH



WEIHNACHTLICH

Kürbiscremesuppe / Geröstete Kürbiskerne

oder

VIER JAHRESZEITEN SALAT

Pflücksalat / Avocado / Cashewkerne



EMPFEHLUNG

Rigatoni / Kabeljau / Zitrone / Kapern

oder

DER WIRSING

Gerösteter Wirsing / Kürbis Frittiert / Senf Dill Sauce

oder

DER FLANKSTEAK

Rinderbavette / Kräuter / Grüne Pfeffersauce

Rucola Apfel Salat

NICHT ZUCKERFREI

Panna Cotta

Waldbeeren

2-GANG 32

3-GANG 37

À LA CARTE LUNCH



DER GARTEN 23 / 29

Pflücksalat / Cashewkerne / Avocado

mit *oder* ohne Chicken / Garnele

Orangen Limetten Vinaigrette

ELEGANTE AUBERGINE 26

Aubergine: Karamellisiert / Tomaten Jus

Mit Parmesan Espuma

VITELLO 24

Vitello Tonnato / Tuna Schaum Sauce

CAPRI FEELING 28

Baby Calamari / Rote Garnelen / Zucchini



MR. BEEF 58

Rinderfilet / Spargel / Bimi

Sauce Bénaise

WINTER 28

Risotto / Kürbis / Garnelen

CLASSY 28

Tagliolini Trüffel

AMAZING 28

Tagliatelle *oder* Strozzapreti / Ragù Bianco

WIR EMPFEHLEN 26

Gnocchi / Salbei & Butter / Schinkenpulver

['biznisiz] LUNCH

|

FESTIVE

Pumkin Cream Soup / Roasted Pumpkin Seeds

or

FOUR SEASONS SALAD

Lettuce / Roasted Cashew Nuts / Avocado

||

RECOMMENDATION

Rigatoni / Cod / Lemon / Capers

or

SAWOY CABBAGE

Roasted Savoy Cabbage / Fried Pumkin
Mustard Dill Sauce

or

THE FLANKSTEAK

Beef Bavette / Herbs / Green Pepper Sauce
Arugula Apple Salad

NOT SUGAR FREE

Panna Cotta
Wild Berries

2-COURSE 32

3-COURSE 37

EXCERPT À LA CARTE

|

THE GARDEN 23 / 29

Organic Lettuce / Cashew Nuts / Avocado
with or without Chicken / Prawns
Orange Lime Vinaigrette

THE ELEGANT EGGPLANT 26

Eggplant: Caramelized / Tomato Jus
With Parmesan Espuma

VITELLO 24

Vitello Tannato / Foam of Tuna Sauce

CAPRI FEELING 28

Baby Calamari / Red Prawns / Zucchini

||

MR. BEEF 58

Fillet of Beef / Asparagus / Bimi
Sauce Bènaise

WINTER 28

Risotto / Squash / Prawns

CLASSY 28

Tagliolini / Truffle

AMAZING 28

Tagliatelle or Strozzapreti / Ragù Bianco

WE RECOMMEND 26

Gnocchi / Sage & Butter / Powder of Ham