

BUSINESSLUNCH



21. - 25. OKTOBER 2024

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Ganslconsommé - Gansl-Leberknödel

Goose consommé - *goose liver dumpling*

(A, C, G, L, O)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf salad - *homemade dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Gegrilltes Duroc-Schweinskarree – Kürbisflan, Pastinake, Salbeibutter

Grilled Duroc pork rack - *pumpkin flan, parsnip, sage butter*

(A, C, G, L, M, O)

oder / or

Maple Teriyaki Lachs – Kräuterseitling, Sesam Duftreis, Jungzwiebel-Pesto

Maple Teriyaki salmon - *king oyster mushroom, sesame fragrant rice, spring onion pesto*

(A, D, E, F, G, L)

oder / or

Penne – gegrillte Melanzani, Stracciatella, Basilikum-Zitronenöl

Penne - *grilled eggplant, stracciatella, basil lemon oil*

(A, G, L, O)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT