

BUSINESSLUNCH



14. - 18. OKTOBER 2024

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Artischockensuppe - Tomatenpesto

Artichoke soup - tomato pesto

(A, G)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf salad - homemade dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Faschierte Laibchen – Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, Schnittlauchpesto

Minced meat patties - mashed potatoes, crispy fried onions, and chive pesto

(A, C, G, L, M)

oder / or

Kürbis Crêpe – Ziegenkäse, Vogerlsalat, Kernöl

Pumpkin crêpe - goat cheese, lamb's lettuce, pumpkin seed oil

(A, C, G, L)

oder / or

Saiblingsfilet – Pak Choi, Chili-Risotto, Shiso-Kresse

Char fillet - pak choi, chili-risotto, shiso cress

(A, D, G)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT