

# BUSINESSLUNCH



20.-24. APRIL 2026

## 2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

## VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

**Spargelcremesuppe**

**Asparagus-Creamsoup**

(G,L)

oder / or

**Blattsalat** – Hausgemachtes Dressing

**Leaf Salad** – *Homemade Dressing*

(G,L)

## HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

**Butterschnitzel** – Erdäpfel-Püree, Röstzwiebel

**Butterschnitzel** – *Mashed Potatoes, Crispy Fried Onion*

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

oder / or

**Red Snapper** – Couscous, Bärlauchschaum, Dattel-Cherrytomaten

**Red Snapper** – *Couscous, Wild-Garlic Foam, Date-Cherrytomatoes*

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

oder / or

**Risotto** – 2erlei Spargel

**Risotto** – *Duo of Asparagus*

(G,L,O)

— THE GUEST HOUSE —

# BRASSERIE

TIME FOR DELIGHT