

BUSINESSLUNCH



31. MÄRZ – 4. APRIL 2025

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Tomatensuppe – Basilikumöl

Tomato Soup – Basil Oil

(L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – Homemade Dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Kalbsbutterschnitzel – glacierte Karotten, Röstzwiebel

Veal Butter Schnitzel – glazed carrots, roasted onions

(A, C, G, M, L)

oder / or

Fish 'n' Chips – Pommes Frites, gestampfte Erbsen, Sauce Tartare

Fish 'n' Chips – homemade fries, mushy peas, sauce tartare

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

Bärlauchrisotto – Ziegenfrischkäse, Haselnuss, Shiso Kresse

Risotto of Wild Garlic – goat's cheese, hazelnut, shiso cress

(A, G, L, O)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT