

# BUSINESSLUNCH



10. – 14. FEBRUAR 2025

## 2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

## VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

**Schwarzwurzelcremesuppe** – Tartare vom Räucherlachs

*Black Salsify Cream Soup – Smoked Salmon Tartare*

(A, D, G, L)

oder / or

**Blattsalat** – Hausgemachtes Dressing

*Leaf Salad – Homemade Dressing*

(F, L, M)

## HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

**Geschmortes Rehragout** – Wurzelgemüse, Semmelknödelsoufflée,

Preiselbeerrahm

*Braised Venison Stew – Root vegetables, Bread Dumpling Soufflé, Cranberry cream*

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

oder / or

**Gebackener Kabeljau** – Erdäpfel-Gurkensalat, Kürbiskernmayo

*Baked Cod – Potato-cucumber salad, pumpkin seed mayo*

(A, C, G, M)

**Crêpes** – Spinat, Feta, Kräutersalat

*Crêpes – Spinach, Feta Cheese, Herb Salad*

(A, C, G)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT