

BUSINESSLUNCH



17. – 21. FEBRUAR 2025

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Spicy Garnelen Consommé – Koriander-Eistich

Spicy Prawn Consommé – Cilantro Egg Custard

(C, B, D, F, L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – Homemade Dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Zwiebelrostbraten – Rösti, Gurkenmix, knusprige Zwiebel

Stewed Sirloin Steak with Onions – Fried grated Potatoes,

Cucumber Mix, Crispy Onions

(A, G, L, M, O)

oder / or

Gegrilltes Wolfsbarschfilet – 3erlei Karfiol, Sesam, Raz el Hanout

Grilled Sea Bass Fillet – Trio of Cauliflower, Sesame, Raz El Hanout

(A, D, G, L, O)

Crispy Burrata – Rucola-Spinatsalat, Paradeiserragout, Basilikumpesto

Crispy Burrata – Arugula-Spinach Salad, Tomato-Ragout, Basilpesto

(A, C, G)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT