

BUSINESSLUNCH



16. - 20. SEPTEMBER

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Kürbiscremesuppe - Kernöl

Pumpkin cream soup - pumpkin seed oil

(A, G, L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf salad - homemade dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Gefüllte Maishendlbrust – Rohschinken, Tomaten, Mangold-Kartoffel

Stuffed corn fed chicken breast - dry-cured ham, sun dried tomatoes, chard-potatoes

(A, C, G, L)

oder / or

Garnelen-Oktopus-Gröstl – Erbsen, Süßkartoffel, Minze

Prawn-octopus-"Gröstl" - peas, sweet potato, mint

(A, B, F, G, L, R)

oder / or

Gemüse Tempura – Sesamsauce, Ponzu, Chilimayo

Vegetable Tempura - sesame sauce, ponzu, chili mayo

(A, C, F, G, N)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT