

BUSINESSLUNCH



18.-22. MAI 2026

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Käsecremesuppe – Orangen-Öl

Creamy Cheese Soup – *Orange-Oil*

(G)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – *Homemade Dressing*

(G,L)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Hot Pot – Rindfleisch, Udon Nudeln, Koriander, Gemüse, pikante Suppe

Hot Pot – *Beef, Udon Noodles, Coriander, Vegetables, Spicy Soup*

(N,F)

oder / or

Gegrilltes Fischfilet – Käferbohnencreme, Pita, Avocado-Tomaten Salat

Grilled Fish Fillet – *Bean-Cream, Pita, Avocado-Tomato Salad*

(D,F,E,A)

oder / or

Vegetarische Sushi & Maki – marinierte Kresse, Sprossen-Salat, süße Mango

Vegetarian Sushi & Maki – *Marinated Cress, Sprout-Salad, Sweet Mango*

(F,N)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE

TIME FOR DELIGHT