

BUSINESSLUNCH



15. JULI – 19. JULI

2 GÄNGE COURSES

€ 19,50

VORSPEISEN STARTERS

€ 4,50

Kalte Tomaten Consommé – Basilikumöl

Chilled tomato consommé – *basil oil*

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf salad – *homemade dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 15,00

Kalbsbutterschnitzel – Basmatireis, Zweierlei Erbse

Minced veal schnitzel – *basmati rice, two ways of peas*

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

oder / or

Garnelen-Clubsandwich – gegrillte Zucchini, Süßkartoffelpommes, Chili-Mayo

Prawns Clubsandwich – *grilled zucchini, sweet potato fries, chili-mayo*

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

oder / or

Krautroulade – geräucherter Ricotta, Sojasprossensalat,
schwarze Knoblauch Aioli

Cabbage roulade – *smoked ricotta, soy sprout salad, black garlic aioli*

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

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT