

# BUSINESSLUNCH



2. – 6. DEZEMBER 2024

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

**Französische Zwiebelsuppe**

*French Onion Soup*

(A, C, G, L)

oder / or

**Blattsalat** – hausgemachtes Dressing

*Leaf salad* – *homemade dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

**Geschmortes Schulterscherz** - Serviettenknödel, Wurzelgemüse, Kräuterjus

*Braised shoulder cut* – *dumpling, root vegetables, herb jus*

(A, C, G, L, O)

oder / or

**Seesaibling** – Süsskartoffel, wilder Brokkoli, Topinambur

*Char* – *sweet potato, wild broccoli, jerusalem artichoke*

(D, G, L)

oder / or

**2erlei Karfiol** – Butterpanko, gehacktes Ei, Schnittlauchöl

*Cauliflower Duo* – *butter panko, chopped egg, chive oil*

(A, C, G, L)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT