BUSINESSLUNCH

23.-27. NOVEMBER 2026

2 GÄNGE ◈ COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN ◈ STARTERS

€ 5,00

Topinambursuppe
Jerusalem-Artichoke-Soup
(G,L)

oder / *or*

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing
Leaf Salad – *Homemade Dressing*
(G,L)

HAUPTSPEISEN ◈ MAIN COURSES

€ 19,00

Veau Marengo – Champignons, Perlzwiebel, Reis
Veau Marengo– *Mushrooms, Pearl Onion, Rice*
(A,G,L,O)

oder / *or*

Mediterranes Gröstel – Garnelen, Süßkartoffeln, Zuckerschoten, Limetten-Mayo
Mediterranean Sauté – *Shrimp, Sweet Potatoes, Sugar Snap Peas, Lime Mayo*
(B,C,L,M,N)

oder / *or*

Melanzani – Bulgur, Granatapfel, Gremolata
Eggplant – *Bulgur, Pomegranate, Gremolata*
(A,G,L,O)

— THE GUEST HOUSE —
BRASSERIE
TIME FOR DELIGHT