



BUSINESS LUNCH MENÜ

15. Juni bis 19. Juni 2026

VORSPEISEN

Mango-Chili Caprese

Bunte Tomaten

Mango Chili Caprese

Colorful Tomatoes

oder

14 €

Kokos-Kräuterschaumsüppchen

Geröster Sesam

Coconut Herb Foam Soup

Toasted Sesame Seeds

10 €

HAUPTGÄNGE

Pfeffer Steak

Teriyaki Jus | Paprika-Zucchini | Wasabi-Stampf

Pepper Steak

Teriyaki Jus | Bell Pepper and Zucchini | Wasabi Mash

oder

24 €

Gegrilltes Seeteufelfilet

Kokos-Koriander Sud | Spinat | Kimchi-Süßkartoffel

Grilled Monkfish Fillet

Coconut Coriander Broth | Spinach | Kimchi Sweet Potato

oder

22 €

Buntes Tempuragemüse

Miso-Mayonnaise | Wildkräuter | Wasabi-Dressing

Colorful Tempura Vegetables

Miso Mayonnaise | Wild Herbs | Wasabi Dressing

20 €

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse

Yuzu | Kirschen

White Chocolate Mousse

Yuzu | Cherries

10 €

als 3-Gang-Menü

as 3 course menu

39 €

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.
All prices in Euro, incl. VAT and service.