

BUSINESS LUNCH

Di. – Sa. von 12:00 bis 15:00 Uhr

Aperos

Strammer Max
(Ei, Schinken, Trüffel, Toast)

Steinbutt I feinstes Kalb I Essig I Gurke

petit four

2 Gang € 42

Aperos

Hamachi I Gazpacho I Salsaeis

Saibling I Traube I Sellerie I Pfeffer

Lamm I Artischocke I Ziegenkäse I Chorizo

Prée Signature
(Zitrone, rote Bete, Kreuzkümmel)

Kirsch & Schokolade

petit four

3 Gang € 52.-
(2 Gänge + Dessert)

4 Gang € 62.-

MENÜ

Aperos

Hamachi I Gazpacho I Salsaeis

Markklöschensuppe I Liebstöckel I Brathühnchenfett

Ei I Schinken I Toast I Trüffel

Saibling I Traube I Sellerie I Pfeffer

Steinbutt I feinstes Kalb I Gurke I Essig

Lamm I Artischocke I Ziegenkäse I Chorizo

Prée Signature
(Zitrone, rote Bete, Kreuzkümmel)

Kirsche & Schokolade

petit four

4 Gang € 82

5 Gang € 99

6 Gang € 109

7 Gang € 120

WEINBEGLEITUNG

Weingut Delheim (Südafrika)
Chenin Blanc 2016

Weingut Wassmer (Baden)
Grauer Burgunder „SW“ 2017

Weingut Vincent Ricard (Loire)
Sauvignon „Le Petit Blanc“ 2018

Weingut Ökonomierat Rebholz (Pfalz)
Weißer Burgunder « Vom Lößlehm » trocken 2017
Bio-zertifiziert

Weingut Bürklin-Wolf (Pfalz)
Wachenheimer Riesling 2017

Weingut Meyer-Näkel (Pfalz)
Cuvée aus Frühburgunder & Dornfelder
Us de la Meng 2014

Weingut Pfaffmann (Pfalz)
Riesling Beerenauslese 2016

4 Gang € 56

5 Gang € 68

6 Gang € 74

7 Gang € 82