

BUSINESS LUNCH

12:00 bis 15:00 Uhr

Apéros

Ei

Schinken . Toast . Trüffel

Kabeljau

Kassler . Linse . Essig

oder

Perlhuhn

Tom Kha Gai . Tomate . Shiitake

Weißer Schokolade

Preiselbeere

Petit Four

2-Gang Business Lunch € 42

(Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

3-Gang Business Lunch € 52

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gang Business Lunch € 62

BEITER'S KLASSIK

Apéros

Kalb

Anchovis . geese Kräuter

18

Markklößchensuppe

Liebstöckel . Brathühnchenfett

18

Saibling

Traube . Sellerie . Pfeffer

24

Perlhuhn

Tom Kha Gai . Tomate . Shiitake

38

Prée Signature

Zitrone . rote Bete . Kreuzkümmel

Weißer Schokolade

Preiselbeere

18

Petit Four

3-Gang € 69

(Kalb . Saibling . Perlhuhn)

5-Gang € 99

BEITER'S TASTING

Bestellannahme ab 18 Uhr

Apéros

Taube

Gänseleber . rote Bete . grüner Apfel
28

Ei

Schinken . Toast . Trüffel
18

Kalbsbries

Erbse . Sherry . Pilze
38

Kabeljau

Kassler . Linse . Essig
38

Hummer

Blumenkohl
48

Rind

Senf . Frankfurter Kräuter
48

Prée Signature

Zitrone . rote Bete . Kreuzkümmel

Passionsfrucht

Zitronengras . Himbeere
18

Petit Four

4-Gang € 86

(Taube . Ei . Rind . Passionsfrucht)

6-Gang € 109

(ohne Hummer)

7-Gang € 120

DRINK'S TASTING

Weingut Kallfelz (Mosel)

Merler Stephansberg Riesling Feinherb 2016

Weingut Wassmer (Baden)

Grauer Burgunder „SW“ 2017

Weingut Rebholz (Pfalz)

Chardonnay „R“ Spätlese trocken

Weingut Vincent Ricard (Loire)

Sauvignon „Le Petit Blanc“ 2018

Weingut Molitor (Mosel)

Riesling vom Blauschiefer 2017

Weingut Meyer-Näkel (Pfalz)

Cuvée aus Frühburgunder & Dornfelder
Us de la Meng 2014

Taittinger Rosé (Champagne)

4-Gang € 56

6-Gang € 74

7-Gang € 82