

fine.wine.dine.

Der Mittag

12-14 Uhr

Dienstag, 30. Juli

Roastbeef | Wildkräuter | Sauce Tatar | Holzofenbrot 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Ei

Risotto | Waldpilze | Schnittlauch | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Mittwoch, 31. Juli

Maishähnchen | Süßkartoffel | Champignons | Speck 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Tagliarini | Tomate | Capricho de Cabra | Salzmandel | Erbse 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Donnerstag, 01. August

Kalbsrücken | Polenta | Champignons | Comte | Brunnenkresse 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Wildkräuter | Pfifferlinge | Burrata | PX Balsamico 25 Jahre 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Freitag, 02. August

Wildgarnelen | Tomate | Erbse | Tagliarini | Krustentierbutter 20

Allergene: Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Ei, Weizen

Zucchini gratiniert | Tomate | Salzmandel | Feta | Wildkräuter 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Samstag, 03. August

Knuspriger Schweinebauch | Kartoffelpüree | Saubohne | Chorizo 22

Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite

CousCous | Aubergine | Tomate | Wildkräuter 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen

Täglich

Beilagensalat | PX Balsamico 25 Jahre 8,5

Allergene: Sulfite

Crème Brûlée | Beerensorbet 9,5

Allergene: Milchprodukte, Ei