

fine.wine.dine.

Der Mittag

12-14 Uhr

Dienstag, 09. Juni

Roastbeef | Holzofenbrot | Sauce Tatar | Wildkräuter 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Taglierini | grüner Spargel | Erbse | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Mittwoch, 10. Juni

Kalbsrücken | Taglierini | Waldpilze | Babyspinat 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Gnocchi | Salzzitrone | Tomate | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Donnerstag, 11. Juni

Ragout von der Ochsenbacke | Kartoffel | Wurzelgemüse | Portweinjus 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Wildkräuter | Burrata | Tomate | grüner Spargel 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Weizen

Freitag, 12. Juni

Bouchot Muscheln | Wurzelgemüse | Röstbrot | Aioli 20

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Risotto | Kräuter | Capperoni | Tomate | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Samstag, 13. Juni

Kalbstafelspitz | Sellerie | Lauch | Spargel 24

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

CousCous | Burrata | grüner Spargel | Wildkräuter 19

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen

Täglich

Beilagensalat | PX Balsamico 25 Jahre 8,5

Allergene: Sulfite, Weizen

Creme Brulee | Sorbet 9,5

Allergene: Milchprodukte, Ei