

fine.wine.dine.

Der Mittag

12-14 Uhr

Dienstag, 03. Februar

Roastbeef | Taglierini | Champignons | Parmesan 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Risotto | Rote Bete | Meerrettich | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte

Mittwoch, 04. Februar

Maishähnchen | Gnocchi | Pesto | Babyspinat 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Taglierini | Champignons | Parmesan | Schnittlauch 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Donnerstag, 05. Februar

Kalbsrücken | wilder Brokkoli | Karotte | Kartoffel 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Balsamicolinsen | Blumenkohl | Babyspinat | Capricho de Cabra 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte

Freitag, 06. Februar

Wildgarnele | CousCous | Pimenton | Tropea | Pinienkerne 20

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Kartoffelstampf | Rahmspinat | Spiegelei | Senf 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen

Samstag, 07. Februar

Beef Tatar | Holzofenbrot | Champignons | Feldsalat 24

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Gnocchi | Babyspinat | Kürbis | Parmesan 19

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Täglich

Beilagensalat | PX Balsamico 25 Jahre 8,5

Allergene: Sulfite

Creme Brulee | Beerensorbet 9,5

Allergene: Milchprodukte, Ei

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive des aktuell geltenden Mehrwertsteuersatzes und des Bediengeldes.