fine.wine.dine.

Der Mittag

12-14 Uhr

Dienstag, 27. Oktober

Roastbeef | Sauce Tatar | Feldsalat | Holzofenbrot 19
Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Taglierini | Parmesan | Waldpilze | Petersilie 16
Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Mittwoch, 28. Oktober

Geschmortes vom Ochse | Gnocchi | wilder Brokkoli | Mandel 19
Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Risotto | Kürbis | Meerrettich | Parmesan 16
Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Donnerstag, 29. Oktober

Kalbsrücken | Trüffeljus | Blumenkohl | Kartoffel 19
Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Gnocchi | Dijon Senf | Meerrettich | Babyspinat 16
Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Freitag, 30. Oktober

Wildgarnele | Taglierini | Erbse | Chorizo 20
Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Fisch

Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Feige | Capricho de Cabra 16
Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Samstag, 31. Oktober

Coq au Vin | Perlzwiebel | Champignons | Sellerie 24
Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Ravioli | Capricho de Cabra | Cassis | Parmesan 22
Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

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.