

fine.wine.dine.

Der Mittag

12-14 Uhr

Dienstag, 15. April

Roastbeef | Kartoffel | Waldpilze | Karotte 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Taglierini | Zitrone | grüner Spargel | Parmesan | Erbse 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Mittwoch, 16. April

Rinderspitzen | Gnocchi | Spargel | Bärlauch 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen

Risotto | grüner Spargel | Pinienkerne | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Donnerstag, 17. April

Maishähnchen | CousCous | Wildkräuter | Tomate 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen

Gnocchi | Zitrone | Erbse | Tomate | Burrata 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Freitag, 18. April

Wildgarnele | Taglierini | Tomate | grüner Spargel 20

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

Taglierini | Schnittlauch | Buchenpilze | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen

Samstag, 12. April

Unser Ostermenü wartet auf euch. Mehr Infos auf der Website.

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.