

# fine.wine.dine.

## Der Abend

ab 18.30 Uhr

## Das eine Menü.

Oktopus | Kartoffel | Olive | Pimenton | Salzzitrone

Perigord Trüffel | Ravioli | Babyspinat | Ricotta

Label Rouge Lachs | Sellerie | Apfel | Ingwer | Beurre Blanc

Slowmeat Lammschulter | Karotte | Pak Choi | Chili | Erdnuss

Original Beans Simply White | Blutorange | Mandel | Earl Grey

5-Gang 99 | 4- Gang 84 | 3-Gang 64

Weinbegleitung 55 | 44 | 33

## Das Sharing.Menü.

Lernen Sie unsere Küche kennen, zum Teilen für Zwei.  
Weil es uns Spaß macht und wir es ungezwungen mögen.  
Immer Mittwoch- und Donnerstagabend. Solange der Vorrat hält ☺

Feldsalat | Capricho de Cabra | Chioggia Bete | PX Balsamico 25 Jahre

Acquerello Risotto | Schnittlauch | Parmesan 36 Monate

Flanksteak | Schwarzwurzel | Flower Sprouts | Haselnuss | Hollandaise

Creme Brulee | Sorbet

4-Gang Menü 44 pro Person

Weinbegleitung 44

Vegetarisches Menü & Allergien nur mit Voranmeldung

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

# fine.wine.dine.

## A la Carte.

Jamon Iberico Bellota handgeschnitten | 80g 28

*Allergene:*

Rohmilchkäse | Konfitüre 16

*Allergene: Milchprodukte*

Feldsalat | Capricho de Cabra | Chioggia Bete | PX Balsamico 25 Jahre 19

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Nüsse, Weizen*

Oktopus | Kartoffel | Olive | Pimenton | Salzzitrone 24

*Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite*

Perigord Trüffel | Ravioli | Babyspinat | Ricotta 39

*Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei*

Label Rouge Lachs | Sellerie | Apfel | Ingwer | Beurre Blanc 39

*Allergene: Sellerie, Sulfite, Milchprodukte, Fisch, Senf*

Slowmeat Lammschulter | Karotte | Pak Choi | Chili | Erdnuss 42

*Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite, Nüsse*

Flanksteak | Schwarzwurzel | Flower Sprouts | Haselnuss | Hollandaise 42

*Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite*

Original Beans Simply White | Blutorange | Mandel | Earl Grey 15

*Allergene: Milchprodukte, Nüsse, Sulfite, Ei, Weizen*

## Auf Vorbestellung am Vortag für Zwei.

Seezunge aus Palamos | serviert in zwei Gängen p. P. 70

circa 1,3 kg

*Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite*

Wolfsbarsch aus Palamos | Salzkruste | in zwei Gängen p. P. 55

circa 1,3 kg

*Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite*

Entrecote vom Vaca Dehesa | circa 500g p. P. 40

*Allergene: Sellerie, Sulfite*

Vegetarisches Menü & Allergien nur mit Voranmeldung

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