

fine.wine.dine.

Der Mittag

12-14 Uhr

Dienstag, 11. März

Roastbeef | Champignons | Taglierini | Speck | Schnittlauch 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Risotto | Zitrone | Pinienkerne | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Mittwoch, 12. März

Kalbstafelspitz | Wildkräuter | Sauce Tatar | Croutons 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen, Ei

Taglierini | Tomate | Erbse | Parmesan | Salzmandel 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Ei, Weizen

Donnerstag, 13. März

Maishähnchen | Polenta | Zitrone | Karotte | Bärlauch 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Weizen

CousCous | Saubohne | Tomate | Artischoke | Wildkräuter 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen

Freitag, 14. März

Dorade Royale | Sellerie | Bärlauchbutter | Petersilienwurzel 20

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Taglierini | Bärlauch | Pinienkerne | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Samstag, 15. März

Kalbsrücken | Trüffeljus | Kartoffel | Wintertrüffel | Buchenpilze 29

Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite

Kartoffel | Bärlauch | Perlzwiebel | Eigelb | Wildkräuterspinat 22

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.