

# fine.wine.dine.

## Der Mittag

12-14 Uhr

### Dienstag, 12. Mai

Roastbeef | Sellerie | Erbse | grüner Spargel | Mandel 19

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie*

Risotto | Tomate | Erbse | Parmesan 16

*Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie*

### Mittwoch, 13. Mai

Coq au Vin | Kartoffel | Hollandaise | grüner Spargel 19

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie*

Gnocchi | Pesto | Minze | Pinienkerne 16

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

### Donnerstag, 14. Mai

Kalbsrücken | Kartoffelgratin | Spargel | Karotte 22

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Ei*

Taglierini | Burrata | Tomate | grüner Spargel 16

*Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Weizen, Ei*

### Freitag, 15. Mai

Vongole | Babyspinat | Taglierini | Tomate 20

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

Wildkräuter | gegrillter Spargel | Rhabarber | Capricho de Cabra 16

*Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen*

### Samstag, 16. Mai

Ochsenbacke | Wurzelgemüse | Kartoffel | Portweibutter 24

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie*

Zucchini | Burrata | Wildkräuter | Tomate 19

*Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen*

### 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.