

fine.wine.dine.

Der Mittag

12-14 Uhr

Dienstag, 01. September

Roastbeef | Kartoffel | Karotte | Portweinjus 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

CousCous | Aubergine | Burrata | Wildkräuter 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen

Mittwoch, 02. September

Maishähnchen gegrillt | Drillinge | Waldpilze | Schnittlauchvinaigrette 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Taglierini | Parmesan | Tomate | Zitrone 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Ei, Weizen

Donnerstag, 03. September

Kalbsrücken | Taglierini | Champignons | Pfefferrahm 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Ei, Weizen

Gnocchi | Kräuter | Pfifferlinge | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen

Freitag, 04. September

Wolfsbarsch | Sellerie | grüner Spargel | Petersilie | Tomate 20

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Fisch

Risotto | Thymian | Zitrone | Parmesan 16

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie

Samstag, 05. September

Coq au Vin | Wurzelgemüse | Speck | Sellerie | Schnittlauch 24

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

Taglierini | Auberginencreme | Pinienkerne | Tomate | Parmesan 19

Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen, Ei

Täglich

Beilagensalat | PX Balsamico 25 Jahre 8,5

Allergene: Sulfite

Creme Brulee | Beerensorbet 9,5

Allergene: Milchprodukte, Ei