

# fine.wine.dine.

## Der Mittag

12-14 Uhr

### Dienstag, 25. März

Holzofenbrot | Serrano | Pesto | Spiegelei | Wildkräuter 19

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

Risotto | Bärlauch | Pinienkerne | Parmesan 16

*Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie*

### Mittwoch, 26. März

Schweinebauch | Kartoffel | Champignons | Erbse 19

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie*

Gnocchi | Tomate | Burrata | Saubohne 16

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

### Donnerstag, 27. März

Kalbsrücken | Taglierini | Bärlauch | Champignons 19

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie*

CousCous | Pimenton | Tomate | Erbse | Wildkräuter 16

*Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie, Weizen*

### Freitag, 28. März

Schottischer Lachs | Krustentierbutter | Kartoffel | Tomate | Erbse 20

*Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Sellerie*

Taglierini | Bärlauch | Pinienkerne | Parmesan 16

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

### Samstag, 29. März

Roastbeef | Sellerie | Chioggia Bete | Tropea | Haselnuss 26

*Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite*

Risotto | Zitrone | Schnittlauch | Parmesan 20

*Allergene: Sulfite, Milchprodukte, Sellerie*

### 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.