



Wine & Dine vom 30. Oktober 2026

Amuse Bouche

Wolfsbarschfilet gebraten
auf lauwarmen Fenchel-Orangensalat mit
Pinienkernen

Steinpilzravioli an leichter
Speckrahmsauce

Tagliata mit Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Tiramisu al Vin Santo mit Cantuccini

Für die Vegetarier*innen passen wir das Menü gerne an.