

# V I N E O

WEIN & SPEISEN

## MITTAGSTISCH

11.30 – 14.30 Uhr

### MENU DU JOUR

Euro

|   |       |
|---|-------|
| KOHLRABI-KOKOS-SUPPE<br>LACHSFILET / Rote Bete / Ingwer | 22,00 |
| CAFÉ GOURMANT / Espresso und ein kleines Dessert        | 7,50  |

### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Euro

|  |      |      |
|--|------|------|
| GRAND C / Crémant rosé                             | 0,1l | 8,50 |
| GIN TONIC / Kohlenstoff / Thomas Henry Tonic Water | 0,2l | 7,50 |

### VORWEG

Euro

|  |       |
|--|-------|
| SPARGELSAMTSUPPE / Kerbel / Sauerteigcroutons              | 9,00  |
| BURATTA / Grünzeug / Rhabarber / Holunderblütenvinaigrette | 12,00 |
| PILZE / Blaubeeren / Sellerie / Nussbutter                 | 12,00 |

### HAUPTGERICHTE

Euro

|  |       |
|--|-------|
| GESCHMORTES SALATHERZ / Ziegenkäse / Erbse / Aprikose / Haselnuss            | 17,00 |
| GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL / Süßkartoffel / Tomaten-Ponzu-Soße / Kräutersalat | 18,00 |
| HEIMISCHER SPARGEL / Ei / Schnittlauch / Drillinge / Postelein               | 19,00 |
| MEERÄSCHENFILET / Spitzkohl / Topinambur / Olivenölbuter                     | 28,00 |
| HOFGOCKEL / Karotte / Kim-Chi / Brokkoli / Jus                               | 25,00 |
| WIENER SCHNITZEL / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren                     | 27,00 |

### DANACH

Euro

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| SCHOKOLADE / Rhabarber / Erdbeer | 9,00 |
|----------------------------------|------|