

Menü I

Grüß aus der Küche

Wachtel in Speck gebraten, Kartoffel- Pfifferlingtartar und Wachtelei

17,50

Taglierini mit Kaninchenragout und schwarzem Trüffel

19,50

Artischockenquiche mit Joghurtdip

14,00

Rinderfilet in der Roquefortkruste mit Blattspinat

31,00

Aprikosentarte mit Joghurteis

12,00

€ 78,00

Menü II

Grüß aus der Küche

Blattsalate und Gartenkräuter, Pfifferlinge, Ochsenschwanzpralinen

16,50

Lasagnetta mit Tomaten, Burrata, Oliven, Sardellen

17,50

Roher Blumenkohlsalat, Oliven, Ziegenfrischkäse frittiert

14,00

Kalbsfiletscheiben auf zweierlei Sellerie und schwarzem Trüffel

31,00

Schokocanolo mit Ricottafüllung geschmorte Pfirsich, Ingwereis

12,00

€ 78,00

Menü III

Gruß aus der Küche

Calamaretti in Tempura mit Tomatengazpacho

17,50

Safranrisotto mit Spieß von Seezunge und Oktopus

19,50

Garnele im Lardo alla catalana

15,00

Wolfsbarschfilet in Rosmarin und Knoblauch gebraten

Fenchel, Kapern, schwarze Gnocchi

31,00

Erdbeerparfait mit Beerenfrüchten und Blaubeersorbet

12,00

€ 78,00

Gerne machen wir Ihnen zu den einzelnen Gerichten eine passende Weinbegleitung

Vor dem Dessert

Roquefort mit Chutney, eingelegten Quitten und hausgemachtem Apfelbrot

13,00

Desserts

(mit hausgemachten Sorbets und Eis)

Erdbeerparfait mit Beerenfrüchten und Blaubeerensorbet

11,00

Aprikosentarte mit Joghurteis

12,00

Schokocanolo mit Ricottafüllung geschmorte Pfirsich, Ingwereis

12,00

Mango mit Joghurteis und Joghurtschaum

11,00

Dreierlei Sorbets auf frischen Früchten

11,00

Hausgemachtes Brot mit Aufstrich und Gruß aus der Küche € 3,50

Nur in Ausnahmefällen werden Tiefkühlprodukte verwendet

Im Falle von Allergien nehmen Sie bitte Einsicht in unsere detaillierte Allergentabelle