

## Menü I

Grüß aus der Küche

Rindertartar, Büffelmozzarella, Wachtelei

24,00

Gerstenrisotto, getrocknete Steinpilze, Kalbsbrües

18,50

Artischocke mit Bohnen gefüllt, Käsefondue, Speck

16,50

„Ribeye“ vom Kalb, Sprossenkohl, Peperoni, Kohlrabi

34,50

Lauwarmes Apfeltarte, Apfeleis, Pistazien

12,00

€ 88,00

## Menü II

Grüß aus der Küche

Calamari mit Garnelen gefüllt, Radicchio, Puntarelle

18,50

Safrantaglierini, geschmorter Oktopus pikant, Petersilienöl

18,50

Ceviche vom Wolfsbarsch, roter Zwiebel, Orange, Kaiserschoten, Ingwer

22,00

Steinbutt, Minestronegemüse, cime di rapa

34,50

Crepes, Banane, Schoko-Salzcaramell, Nüsse, Bananeneis

12,00

€ 88,00

Bei mehr als einer Änderung werden die Gänge á la Carte berechnet  
Gerne machen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung

## **Vor dem Dessert**

Stilton mit Chutney, eingelegten Quitten und Apfelbrot  
16,00

## **Desserts**

(mit hausgemachten Sorbets und Eis)

Lauwarmes Apfeltarte, Apfeleis, Pistazien  
12,00

Crêpes, Banane, Schoko-Salzcaramell, Nüsse, Bananeneis  
12,00

Crème Brûlée, Ananas, Mandarinen-sorbet  
12,00

Mango mit Joghurteis und -schaum, karamellisierte Mandeln  
11,00

Dreierlei Sorbets auf frischen Früchten  
11,00

Hausgemachtes Brot, Aufstrich, Größ aus der Küche € 3,50

Nur in Ausnahmefällen werden Tiefkühlprodukte verwendet

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