

EMPFEHLUNGEN RACCOMANDAZIONI

<i>Süppchen von bretonischem Hummer</i> <i>Soup of Breton lobster</i>	€ 14,50
<i>Feigen-Walnußravioli auf Zitronenbutter</i> <i>Fig walnut ravioli on lemon butter</i>	€ 17,50
<i>Loup de Mer mit Basilikumcreme</i> <i>Sea bass with basil cream</i>	€ 34,50
<i>Heilbuttfilet auf Bohnen-Pfifferlingragout</i> <i>Halibut fillet on bean chanterelle ragout</i>	€ 33,50
<i>Kalbskotelett in Salbei-Honigsauce</i> <i>Veal cutlet in sage honey sauce</i>	€ 31,50
<i>Lammlachse mit Auberginenpesto</i> <i>Lamb with aubergine pesto</i>	€ 33,50
<i>Brust von der Maispoularde auf Pflaumen-Chilimus</i> <i>Breast of the corn poularde on plum chilimus</i>	€ 24,50

VORSPEISEN / APPETIZERS

<i>Burrata an Melonensalat</i>	€ 14,90
<i>Burrata with melon salad</i>	
<i>Thunfischfilet im Sesammantel mit mariniertem Fenchel</i>	€ 18,50
<i>Tuna fillet in sesame sauce with marinated fennel</i>	
<i>Wachtelbrüstchen auf Marsallasauce und Linsensalat</i>	€ 15,90
<i>Quail breast on Marsala sauce and lens slat</i>	
<i>Kalbscarpaccio mit Birne und Sommertrüffel</i>	€ 24,50
<i>Veal carpaccio with pear and summer truffles</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	€ 14,90
<i>Meeresfrüchtesalat (Pulpo – Sepia – Crevetten)</i>	€ 16,90
<i>Seafood salad (octopus - sepia - shrimps)</i>	

SUPPEN / SOUPS

<i>Pfifferlingcremesuppe</i>	€ 10,50
<i>Chanterelle cream soup</i>	
<i>Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen</i>	€ 13,50
<i>Fish soup with noble fish</i>	

PASTA

Kalbfleischravioli auf Salbeibutter € 15,50
Veal ravioli on sage butter

*Crespella mit Ricotta und Parmesan
auf Tomaten-Kräutersauce* € 15,50
Crespella with ricotta and parmesan on tomato herbs sauce

*Grüne Tagliolini mit Riesengarnelen
in Proseccosauce* € 17,90
Green tagliolini with giant prawns in Prosecco sauce

Tagliolini mit Sommertrüffel € 23,50
Tagliolini with summer truffle

Fettucine mit Sepia und Weißweinsauce € 16,50
Fettuccine with sepia and white wine sauce

FISCH / FISH

<i>Seeteufelmedaillon an Tomaten-Safranjus</i> <i>Monkfish medallion with tomato saffron jus</i>	€ 33,50
<i>Lachsfilet auf caramellisierten Schalotten und Meerrettichsauce</i> <i>Salmon fillet on caramelised shallots and horseradish sauce</i>	€ 29,50
<i>Riesengarnelen auf Peperonata</i> <i>Giant prawns on peperonata</i>	€ 33,50
<i>Kabeljaufilet an Sherry-Senf sauce</i> <i>Cod fillet with sherry mustard sauce</i>	€ 31,50

FLEISCH / MEAT

<i>Filet vom Jungbullen an Balsamicosauce</i> <i>Filet of young bulls on balsamico sauce</i>	€ 33,50
<i>Kalbsleber mit Salbeibutter</i> <i>Veal liver with sage butter</i>	€ 27,50
<i>Filetspitzen an Gorgonzolacreme</i> <i>Fillet tips on gorgonzol cream</i>	€ 25,50
<i>Kaninchenrückenfilet auf Calvados-Thymianjus</i> <i>Rabbit rump fillets on calvados thyme jus</i>	€ 29,50
<i>Entenbrust auf Cassissauce</i> <i>Duck breast on cassis sauce</i>	€ 29,50

MENU 1

Pfifferlingsuppe
Chanterelle cream soup

• • •

Brust von der Maispoularde auf Pflaumen-Chilimus
Breast of corn poularde on plum chilimus

• • •

Pfirsischtiramisu
Peach tiramisu

• • •

€ 36,50

MENU 2

Kalbscarpaccio mit Birne und Sommertrüffel
Veal carpaccio with pear and summer truffle

• • •

Feigen-Walnußravioli auf Zitronenbutter
Fig walnut ravioli on lemon butter

• • •

Heilbuttfilet auf Bohnen-Pfifferlingragout
Halibut fillet on bean chanterelle ragout

• • •

Limettenparfait auf Pflaumenmousse
Lime parfait on plum mousse

• • •

€ 59,50

KÄSE / CHEESE

- ◇ Taleggio 9,50 €
- ◇ Gorgonzola 9,50 €
- ◇ Pecorino 9,50 €
- ◇ Parmesan 9,50 €
- ◇ Formaggio Misto 12,50 €

SÜSSES / SWEETS

- ◇ Joghurt-Minzcreme 9,50 €
Yogurt-mint cream
- ◇ Limettenparfait auf Pflaumenragout 9,50 €
Lime parfait on plums ragout
- ◇ Pfirsichtiramisu 8,50 €
Peach tiramisu
- ◇ Passionsfrucht pannacotta auf Grenadinesauce 9,90 €
Passion fruit pannacotta on grenadine sauce
- ◇ Aperol Spritz Sorbet 8,50 €
Sorbet from Aperol
- ◇ Braune Schokoladenmousse 9,90 €
Brown chocolate mousse
- ◇ Dessertvariation „Il Punto“ 13,50 €

Unsere Preise enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer von 19 %.