

## EMPFEHLUNGEN RACCOMANDAZIONI

<i>Tomatenconsommé mit Parmesanaroma und Celestine</i>	€ 12,90
<i>Tomato consommé with parmesan flavor and celestine</i>	
<i>Tagliatelle auf Fasanenragout und Pecorino</i>	€ 16,50
<i>Tagliatelle on pheasant ragout and pecorino</i>	
<i>Lammkarree mit Kräuterbouquet</i>	€ 33,50
<i>Rack of lamb with herb bouquet</i>	
<i>Maispoulardenbrust an Salbei-Orangensauce</i>	€ 26,50
<i>Corn chicken breast on sage orange sauce</i>	
<i>Loup de Mer auf der Haut gebraten an Pernodjus</i>	€ 34,50
<i>Loup de Mer roasted on the skin at Pernodsauce</i>	
<i>Heilbuttfilet an Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauchbutter</i>	€ 34,50
<i>Halibut fillet with potato salad with bacon and chive butter</i>	
<i>Kotelett vom Porco Iberico mit Rosmarinessenz</i>	€ 31,50
<i>Cutlet from Porco Iberico with rosemary essence</i>	

## VORSPEISEN / APPETIZERS

<i>Thunfischcarpaccio mit Passionsfrucht-Chilivinaigrette</i>	€ 17,90
<i>Tuna carpaccio with passion fruit chili vinaigrette</i>	
<i>Jacobsmuscheln an Tomaten-Avocadosalat mit Minzaroma</i>	€ 18,50
<i>Scallops on tomato-avocado salad with mint flavor</i>	
<i>Kaninchenleber mit Salbeibutter auf Apfelragout und Rucolasalat</i>	€ 14,50
<i>Rabbit liver with sage butter on apple ragout and rocket salad</i>	
<i>Lammfilet auf Linsen an Knoblauchcreme</i>	€ 15,50
<i>Lamb fillet on lentil with garlic crema</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	€ 14,90
<i>Sepiasalat mit Rote Beete und Crevetten</i>	€ 16,90
<i>Sepia salad with beetroot and shrimps</i>	

## SUPPEN / SOUPS

<i>Petersilienwurzelcremesüppchen mit gebeitztem Lachs</i>	€ 11,90
<i>Parsley root cream soup with pickled salmon</i>	
<i>Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen</i>	€ 13,90
<i>Fish soup with noble fish</i>	

# PASTA

- Kalbfleischravioli an Salbeibutter* € 15,50  
*Veal ravioli on sage butter*
- Gratinierte Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung  
auf Kräutercreme* € 16,50  
*Gratinated cannelloni with ricotta and spinach filling on herbal cream*
- Riesengarnelen an schwarzen Nudeln  
in Proseccosauce* € 18,50  
*King prawns with black noodles in prosecco sauce*
- Parmesangnocchi an Tomaten, Basilikum  
und Mozzarella* € 15,50  
*Parmesan gnocchi with tomatoes, basil and mozzarella*
- Wachtelbrust an Tagliolini  
mit Zitronen-Ingwersauce* € 16,90  
*Quail breast on Tagliolini with lemon ginger sauce*

## FISCH / FISH

<i>Kabeljaufilet in weißer Balsamicosauce</i> <i>Cod fillet in white balsamic sauce</i>	€ 32,50
<i>Lachsfilet mit Senfkräuterkruste</i> <i>auf Dillsauce</i> <i>Salmon fillet with mustard herb crust on dill sauce</i>	€ 28,50
<i>Seeteufelmedaillon auf Wodka-Majoranmarinade</i> <i>mit Knoblauch</i> <i>Monkfish medallion on vodka marjoram marinade and garlic</i>	€ 33,50
<i>Riesengarnelen mit Tomaten-Safransugo</i> <i>King prawns with tomato saffron sugo</i>	€ 34,50

## FLEISCH / MEAT

<i>Rinderfilet al Gorgonzola</i> <i>Beef fillet al Gorgonzola</i>	€ 33,50
<i>Entenbrust auf Balsamicojus-Honigsauce</i> <i>Duck breast on balsamic jus honey sauce</i>	€ 29,50
<i>Filetspitzen in Currycreme</i> <i>Fillet tips in curry cream</i>	€ 25,50
<i>Kaninchenrückenfilet auf Sherry-Estragonsauce</i> <i>Rabbit back fillet on sherry tarragon sauce</i>	€ 29,50
<i>Geschmorte Rinderroulade (bürgerlich)</i> <i>Braised beef roulade (civil)</i>	€ 24,50

## MENU 1

*Petersilienwurzelcremesüppchen mit gebeitztem Lachs*

*Parsley root cream soup with pickled salmon*

• • •

*Geschmorte Rinderroulade (bürgerlich)*

*Braised beef roulade (civil)*

• • •

*Espressopannacotta auf Vanillespiegel*

*Espresso panna cotta on vanilla mirror*

• • •

€ 38,50

## MENU 2

*Thunfischcarpaccio mit Passionsfrucht-Chilivinaigrette*

*Tuna carpaccio with passion fruit chili vinaigrette*

• • •

*Parmesangnocchi an Tomaten, Basilikum und Mozzarella*

*Parmesan gnocchi with tomatoes, basil and mozzarella*

• • •

*Seeteufelmedaillon auf Wodka-Majoranmarinade  
mit Knoblauch*

*Monkfish medallion on vodka marjoram marinade and garlic flavor*

• • •

*Mandarinenparfait auf Himbeerspiegel*

*Mandarins parfait on raspberry sauce*

• • •

€ 59,50

## KÄSE / CHEESE

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

## SÜSSES / SWEETS

- ◇ Mandarinenparfait auf Himbeerspiegel 9,90 €  
*Mandarins parfait on raspberry sauce*
- ◇ Weiße Schokoladencreme an Papayasauce 10,50 €  
*White chocolate cream on papaya sauce*
- ◇ Creme Caramel mit Rumaroma 8,50 €  
*Cream caramel with rum flavor*
- ◇ Espressopannacotta auf Vanillespiegel 9,50 €  
*Espresso pannacotta on vanilla sauce*
- ◇ Mangosorbet auf Beerenkompott 11,50 €  
*Mango sorbet on berry compote*
- ◇ Braune Schokoladenmousse 9,90 €  
*Brown chocolate mousse*
- ◇ Dessertvariation „Il Punto“ 13,50 €

Unsere Preise enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer von 19 %.