

EMPFEHLUNGEN RACCOMANDAZIONI

Spargelcremesuppe
Asparagus cream soup

€ 8,50

Wachtelbrüstchen an Spargel-Erdbeersalat
Quail breast with asparagus strawberry salad

€ 18,50

Gratinierter Spargel mit Kräuterschinken
Gratinated asparagus with herb ham

€ 28,50

Spargel mit Sauce Hollandaise
und Ibericofiletmedaillons

Asparagus with hollandaise sauce and iberico fillet medallions

€ 34,50

Spargel in Tomatenvinaigrette mit
gebratenem Lachs

Asparagus in tomato vinaigrette with roasted salmon

€ 34,50

Gnocchi in buntem Spargelragout
Gnocchi in a colorful asparagus ragout

€ 16,90

VORSPEISEN / APPETIZERS

<i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	€ 16,90
<i>Beef carpaccio with arugula and parmesan</i>	
<i>Kalbsbries auf Himbeeressigsauce an Wildkräutern</i>	€ 17,50
<i>Sweetbreads on raspberry vinegar sauce on wild herbs</i>	
<i>Büffelmozzarella an Avocado-Tomatensalat</i>	€ 15,90
<i>Buffalo mozzarella with avocado-tomato salad</i>	
<i>Gebratene Jacobsmuscheln auf Rote Beetecarpaccio</i>	€ 18,50
<i>Fried scallops on beetroot carpaccio</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	€ 14,90
<i>Mediterraner Fischsalat</i>	€ 17,90
<i>Mediterranean fish salad</i>	

SUPPEN / SOUPS

<i>Sauerampfersüppchen</i>	€ 9,50
<i>Sorrel soup</i>	
<i>Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen</i>	€ 13,90
<i>Fish soup with noble fish</i>	

PASTA

<i>Kalbfleischravioli an Salbeibutter</i> <i>Veal ravioli on sage butter</i>	€ 15,50
<i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel</i> <i>Tagliolini with black truffle</i>	€ 28,50
<i>Riesengarnelen mit Knoblaucharoma an Fettucini in Safransauce</i> <i>Garlic-flavored king prawns with fettuccine in saffron sauce</i>	€ 18,50
<i>Ravioli mit Birne-Parmesanfüllung auf Thymianbutter</i> <i>Ravioli with pear and parmesan filling on thyme butter</i>	€ 16,50
<i>Crespelle mit Mangold-Ricottafüllung auf Tomatenspiegel</i> <i>Crespelle with chard ricotta filling on tomato sauce</i>	€ 15,50

FISCH / FISH

- Doradenfilet auf Zucchini Gemüse mit Curryjus* € 33,50
Gilthead fillet on zucchini vegetable with Curryjus
- Saiblingsfilet im Kräutermantel gebraten
auf Limettensauce* € 29,50
Char fillet in herb coat roasted on lime sauce
- Kabeljau auf Prosecco-Estragonspiegel* € 32,50
Codfish on prosecco tarragon mirror
- Riesengarnelen in pikanter Ingwer-Mangomarinade* € 34,50
King prawns in spicy ginger and mango marinade

FLEISCH / MEAT

- Rinderfilet mit Tomaten-Bärlauchpesto* € 34,50
Beef fillet with tomato and wild garlic pesto
- Lammlachse an Barolo-Kräuterjus* € 33,50
Lamb on Barolo herb jus
- Perlhuhnbrust gefüllt mit Ziegenkäse auf
Orangensauce* € 28,50
Guinea fowl breast filled with goat's cheese on orange sauce
- Filetspitzen in Pommerysenfsauce* € 26,50
Fillets in Pommery mustard sauce
- Entenbrust an Honig-Salbeisauce* € 29,50
Duck breast with honey and sage sauce

MENU 1

Spargelcremesuppe
Asparagus cream soup

• • •

Filetspitzen in Pommerysenfsauce
Fillets in Pommery mustard sauce

• • •

Tiramisu

• • •

€ 38,50

MENU 2

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
Beef carpaccio with arugula and parmesan

• • •

Gnocchi in buntem Spargelragout
Gnocchi in a colorful asparagus ragout

• • •

*Saiblingsfilet im Kräutermantel gebraten
auf Limettensauce*

Char fillet in herb coat roasted on lime sauce

• • •

Nougatparfait mit Ananas-Minzsalat
Nougat parfait with pineapple mint salad

• • •

€ 59,50

KÄSE / CHEESE

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

SÜSSES / SWEETS

- ◇ Rhabarberpannacotta auf
Erdbeersalat 9,50 €
Rhubarb panna cotta on strawberry salad
- ◇ Weiße Schokoladenmousse mit
Chiliaroma 10,90 €
White chocolate mousse with chili aroma
- ◇ Erdbeer-Joghurtcreme an
Brombeerpüree 10,90 €
Strawberry yoghurt cream with blackberry puree
- ◇ Nougatparfait mit Ananas-Minzsalat 9,50 €
Nougat parfait with pineapple-mint salad
- ◇ Tiramisu 8,50 €
- ◇ Braune Schokoladenmousse 9,90 €
Brown chocolate mousse
- ◇ Dessertvariation „Il Punto“ 13,50 €

Unsere Preise enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer von 19 %.