

## Hors-d'œuvres

Roasted & marinated veal breast on lukewarm lentils with balsamic vinegar <i>Gebratene und marinierte Kalbsbrust auf lauwarmen Linsen mit Balsamicoessig</i>	€ 16,50
Pumpkin broiled custard with pioppini mushrooms, pine nuts, spring onions and truffle sauce <i>Kürbis-Creme Brûlée mit Pappelpilzen, Pinienkernen, Frühlingszwiebeln und Trüffelsauce</i>	€ 15,50
Fried cod fillet with aubergines au gratin, tomato sauce, capers and black olives <i>Frittiertes Seehechtfilet mit gratinierten Auberginen, Tomatensauce, Kapern und schwarzen Oliven</i>	€ 16,00
Scottish salmon fillet in rock salt on avocado & cucumber & beetroots tartar with remoulade sauce <i>Schottisches Lachsfilet im groben Meersalz auf Avocado-Gurken-rote Beete-Tatar mit Remouladensauce</i>	€ 16,50

## Soup

Fish soup with thyme, fresh tomatoes and canapé <i>Edelfischsuppe mit Thymian, frischen Tomaten und gerösteter Brotscheibe</i>	€ 15,50
---	---------

## Pasta & Rice

Polenta & Parmesan cheese & limes ravioli with suckling pig ragout and wild fennel <i>Polenta-Parmesan-Limetten-Ravioli mit Spanferkelragout und wilden Fenchel</i>	€ 16,00
Olives Maltagliati with raw & smoked tuna and seaweeds <i>Oliven-Maltagliati mit rohen und geräucherten Thunfisch und Meeresalgen</i>	€ 16,50
Tagliatelle with walnuts, radicchio from Treviso and Gorgonzola cheese foam <i>Tagliatelle mit Walnüssen, Radicchio aus Treviso und Gorgonzolaschaum</i>	€ 15,00
Risotto with Salsiccia, artichokes and rosemary <i>Risotto mit Salsiccia, Artischocken und Rosmarin</i>	min. 2 Pers. á € 17,00



## Fish

Roasted wild sea bass fillet on spinach with seafood <i>Gebratenes Seewolffilet (Wildfang) auf Spinat mit Meeresfrüchten</i>	€ 29,50
Gurnard fillet & pilgrim scallops on braised artichokes and black roots <i>Knurrhahnfilet und Jakobsmuscheln auf geschmorten Artischocken und Schwarzwurzeln</i>	€ 27,50
Grilled French sole on vegetable with olive oil and lemon <i>Gegrillte französische Seezunge auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	€ 31,50

## Meats

Roasted saddle of deer from Polting on potato & pumpkin au gratin <i>Gebratener Poltinger Hirschrücken auf Kartoffel-Kürbis-Gratin</i>	€ 29,50
Baked veal cheeks with polenta crouton and rosemary <i>Kalbsbäckchen im Ofen gebraten mit Polentacrouûton und Rosmarin</i>	€ 25,50
Crunchy roasted duck breast from Polting on savoy cabbage with bacon and cranberries <i>Kross gebratene Poltinger Entenbrust auf Wirsing mit Speck und Cranberries</i>	€ 26,50

## Sweets

Chocolate terrine with pear foam and pear sorbet <i>Schokoladenterrine mit Schaum und Sorbet von der Birne</i>	€ 12,00
Panettone & white nougat parfait with fried quinces and honey <i>Parfait von Panettone und türkischem Honig mit frittierten Quitten und Honig</i>	€ 11,50
Caramelized almond puff pastries with mascarpone & chestnut mousse and homemade ice cream <i>Karamellisierte Mandelblätter mit Mascarpone-Maroni-Mousse und Tageseis</i>	€ 11,50
Sorbet variation <i>Sorbetvariation</i>	€ 10,50



## **Are you looking for a surprise ?**

*Our chef de cuisine Cosimo Ruggiero is looking forward  
to arranging a 4-course-menu for you !*

*Menu p. p. 59,50 €*

*(Please choose either fish or meat)*

\* \* \*

*Would you like to have matching wine to your menu?*

*Our service team is more than happy to assist you.*

### ***Information for allergy sufferers:***

*Should you be allergic to certain ingredients, substances or products and of those cause you food intolerance,  
please inform our staff when ordering.  
Our staff will be pleased to give you detailed information and also hand out a list upon request.*

