

Hors-d'œuvres

Marinated cod tartare with mashed vegetable and cocktail sauce <i>Mariniertes Seehechtatar mit gestampftem Gemüse und Cocktailsauce</i>	€ 16,50
Spinach cream with poached egg and black truffle <i>Spinatcreme mit pochiertem Ei und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Roasted rabbit Carpaccio with chanterelles and Parmesan cheese <i>Carpaccio vom gebratenen Kaninchen mit Pfifferlingen und Parmesan</i>	€ 15,50
Broiled half baby spiny-lobster on lentils with pilgrim scallops and mustard sauce <i>Gratinierte halbe Babyanguste auf Linsen mit Jakobsmuscheln und Senfsauce</i>	€ 19,00

Soup

Jerusalem artichokes soup with Salsiccia (Italian sausage) and red onion cream <i>Topinambur-Suppe mit Salsiccia und rote Zwiebel-Creme</i>	€ 12,50
--	---------

Pasta & Rice

Porcini mushroom & potato ravioli with garlic, olive oil, rosemary and almonds <i>Steinpilz-Kartoffel-Ravioli mit Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin und Mandeln</i>	€ 16,00
Cavatelli with seafood and cannellini beans (slightly spicy) <i>Cavatelli mit Meeresfrüchten und Cannellinibohnen (leicht pikant)</i>	€ 15,50
Black fettuccine with prawns, gurnard fillet, Thai asparagus and saffron <i>Schwarze Fettuccine mit Garnelen, Knurrhahnfischfilet, Thaispargel und Safran</i>	€ 16,50
Risotto with artichokes, Parmesan cheese and roasted calf sweetbreads <i>Risotto mit Artischocken, Parmesan und gebratenem Kalbsbries</i>	min. 2 Pers. á € 17,00



Fish

Turbot fillet wrapped in romana salad on spinach with baked cherry tomatoes <i>Steinbuttfilet in Romanasalatmantel auf Spinat mit Ofenkirschtomaten</i>	€ 28,50
Grilled French sea bass on vegetable with olive oil and lemon <i>Gegrillter französischer Seewolf auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	for 2 Pers. á € 31,50
Pink roasted tuna on artichokes, potatoes and thyme with olive pesto <i>Rosa gebratener Thunfisch auf Artischocken, Kartoffeln und Thymian mit Olivenpesto</i>	€ 26,50

Meats

Roasted saddle of young boar with savoy cabbage, chestnuts and cranberries <i>Gebratener Poltinger Frischlingsrücken auf Wirsing mit Maroni und Cranberries</i>	€ 27,50
Roasted tenderloin bites on mashed potatoes with chanterelles and artichokes <i>Bocconcini vom gebratenem Rinderfilet auf Kartoffelpüree mit Pfifferlingen und Artischocken</i>	€ 29,00
Roasted calf liver on pumpkin & celery au gratin with sage and glazed shallots <i>Gebratene Kalbsleber auf Kürbis-Sellerie-Gratin mit Salbei und glasierten Schalotten</i>	€ 26,50

Sweets

Broiled custard & chestnut tartlet with tropical fruits and orange ice cream <i>Crème Brûlée-Maroni-Tartelette mit tropischen Früchten und Orangeneis</i>	€ 12,00
Apple & sultanas fritters with zabaglione sauce and parfait of the day <i>Apfel-Sultaninen-Frittelle mit Zabaionesauce und Tagesparfait</i>	€ 11,00
Double-chocolate cream pudding with limes, seedless Muscat grapes and Spumante sorbet <i>Panna Cotta von zweierlei Schokoladen mit Limetten, kernlosen Muskattrauben und Spumante-Sorbet</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. 58,50 €

(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.

