

## Hors-d'œuvres

Avocado parfait with roasted wild prawns, cucumbers and saffron sauce <i>Avocado-Parfait mit gebratenen Wildfanggarnelen, Gurken und Safransauce</i>	€ 17,50
Wild salmon in rock salt on marinated pumpkin & fennel & beetroot salad with mint <i>Wildlachs im groben Meersalz auf Salat von marinierten Kürbis, Fenchel und rote Beete mit Minze</i>	€ 16,50
Roasted calf's liver Carpaccio with baby spinach salad, sultanas and tuna sauce <i>Carpaccio von der gebratenen Kalbsleber mit Babyspinatsalat, Sultaninen und Thunfischsauce</i>	€ 16,00
Puff pastry with chanterelles, buffalo's milk ricotta and black truffle <i>Blätterteig mit Pfifferlingen, Büffelricotta und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,00

## Soup

Cold tomato & water-melon soup with feta and mint (slightly spicy) <i>Kalte Tomaten-Wassermelonen-Suppe mit Fetakäse und Minze (leicht pikant)</i>	€ 11,50
---	---------

## Pasta & Rice

Artichokes ravioli with monkfish, baked baby tomatoes and seaweeds <i>Artischocken-Ravioli mit Seeteufel, Ofenkirschtomaten und Meeresalgen</i>	€ 16,50
Broiled veal crêpes with smelted butter and black truffle <i>Gratinierte Kalbs-Crespelle mit zerlassener Butter und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Tagliatelle with chanterelles, leeks, fresh goat's cheese froth and almonds <i>Tagliatelle mit Pfifferlingen, Lauch, Ziegenfrischkäseschaum und Mandeln</i>	€ 15,50
Risotto with squids, pumpkin and limes (slightly spicy) <i>Risotto mit Tintenfischen, Kürbis und Limetten (leicht pikant)</i>	min. 2 Pers. á € 17,00



## Fish

Pink roasted tuna with grilled vegetable and tomato & capers vinaigrette <i>Rosa gebratener Thunfisch mit gegrillten Gemüse und Tomaten-Kapern-Vinaigrette</i>	€ 26,50
Grilled turbot on spinach & potatoes with olive oil and lemon <i>Gegrillter Steinbutt auf Spinat und Kartoffeln mit Olivenöl und Zitrone</i>	for 2 Pers. á € 31,00
Fillet of gurnard and pilgrim scallops with chanterelles, pumpkin and basil pesto <i>Knurrhahnfilet und Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen, Kürbis und Basilikumpesto</i>	€ 27,50

## Meats

Crunchy roasted boned young rooster with vegetable Caponata, rosemary & black olives <i>Ausgelöstes kross gebratenes Stubenküken mit Gemüse-Caponata, Rosmarin und schwarzen Oliven</i>	€ 26,50
Beef & porcini mushroom meatball on mashed potatoes with black truffle <i>Frikadelle von Rind und Steinpilzen auf Kartoffelpüree mit schwarzen Trüffel</i>	€ 25,00
Suckling veal cutlet on roasted artichokes, baked peppers and green beans <i>Milchkalbskotelett auf gebratenen Artischocken, Ofenpaprika und grünen Bohnen</i>	€ 29,00

## Sweets

Small ice-cream pie Hippocampus-style with plums ravioli and orange froth <i>Eistörtchen nach Hippocampus Art mit Zwetschgenravioli und Orangenschaum</i>	€ 11,50
Wild berry & mint terrine with chocolate cream and homemade parfait <i>Waldbeeren-Minze-Terrine mit Schokoladencreme und Tagesparfait</i>	€ 12,00
Caramel mousse with figs in Cassis and figs sorbet <i>Karamell-Mousse mit Feigen in Cassis und Feigensorbet</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.*

