

Hors-d'œuvres

Roastbeef Carpaccio with pioppini mushrooms, Parmesan cheese and fried potatoes <i>Carpaccio vom Roastbeef mit Pappelpilzen, Parmesan und frittierten Kartoffeln</i>	€ 17,50
Spinach cream with poached egg and Bianchetto truffle <i>Spinatcreme mit pochiertem Ei und Bianchetto-Trüffel</i>	€ 18,50
Roasted Tuna on pumpkin & glasswort salad with cocktail sauce <i>Gebratener Thunfisch auf Kürbis-Mönchsbart-Salat mit Cocktailsauce</i>	€ 16,50
White & green asparagus with fried Skrei fillet and olive pesto <i>Weißer und grüner Spargel mit frittierten Skreifilet und Olivenpesto</i>	€ 17,00

Soup

Cannellini bean soup with endives, olive oil and walnuts <i>Cannellinibohnensuppe mit Endivien, Olivenöl und Walnüssen</i>	€ 11,50
---	---------

Pasta & Rice

Carbonara Tortelli with butter, pioppini mushrooms and black pepper <i>Carbonara-Tortelli mit Butter, Pappelpilzen und schwarzen Pfeffer</i>	€ 15,50
Gnocchi with crustaceans, limes and Thai asparagus <i>Gnocchi mit Krustentieren, Limetten und Thaispargel</i>	€ 17,00
Pappardelle with venison ragout from Polting and chestnuts <i>Pappardelle mit Poltinger Rehragout und Maroni</i>	€ 16,50
Risotto with Fontina cheese, artichokes and Bianchetto truffle <i>Risotto mit Fontinakäse, Artischocken und Bianchetto-Trüffel</i>	min. 2 Pers. á € 18,00



Fish

Gurnard fillet & wild prawns on asparagus, couscous, clams and fresh tomatoes <i>Knurrhahnfilet und Wildgarnelen auf Spargel, Couscous, Venusmuscheln und frischen Tomaten</i>	€ 28,50
Grilled wild sea bass fillet on vegetable with olive oil and lemon <i>Gegrilltes Seewolffilet (Wildfang) auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	€ 31,50
Fillet of sole on pumpkin, snow peas & parsley roots with saffron froth <i>Seezungenfilet auf Kürbis, Zuckerschoten und Petersilienwurzeln mit Safranschaum</i>	€ 29,50

Meats

Boned rabbit on lentils with radicchio from Treviso <i>Ausgelöstes Kaninchen auf Linsen mit Radicchio aus Treviso</i>	€ 25,50
Saddle of lamb wrapped in savoy cabbage on artichokes, spring onions and baked peppers <i>Lammrücken im Wirsingmantel auf Artischocken, Frühlingszwiebeln und Ofenpaprika</i>	€ 28,50
Duet from stewed veal cheeks and roasted veal roll with mashed potatoes and rosemary <i>Duett vom geschmorten Kalbsbäckchen und gebratener Kalbsroulade mit Kartoffelpüree und Rosmarin</i>	€ 26,50

Sweets

Piña Colada parfait on pineapple Carpaccio with fried white nougat raviolini <i>Piña Colada-Parfait auf Ananas-Carpaccio mit frittierten türkischen Honig-Raviolini</i>	€ 12,50
Chocolate & rum terrine with beetroot & pear sorbet and crunchy nougat <i>Schokoladen-Rum-Terrine mit rote Beete-Birnen-Sorbet und Krokant</i>	€ 11,50
Tiramisù Hippocampus <i>Tiramisù nach Hippocampus Art</i>	€ 11,00
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.

