

Hors-d'œuvres

Canapé with scrambled eggs, chanterelles and black truffle <i>Geröstete Brotscheibe mit Rührei, Pfifferlingen und schwarzen Trüffel</i>	€ 16,50
Melon & watermelon salad with wild prawns, mint and olive oil (slightly spicy) <i>Honig-und Wassermelonen-Salat mit Wildgarnelen, Minze und Olivenöl (leicht pikant)</i>	€ 17,50
Steamed fillet of beef on beetroots Carpaccio with Italian green sauce and mustard fruits <i>Pochiertes Rinderfilet auf rote Beete-Carpaccio mit Salsa verde und Senffrüchten</i>	€ 17,00
Tomato & basil Panna Cotta with cucumbers and marinated salmon <i>Tomaten-Basilikum-Panna Cotta mit Gurken und mariniertem Lachs</i>	€ 16,00

Soup

Cold carrot & coconut & passion-fruit soup with vegetable julienne <i>Kalte Karotten-Kokos-Maracuja-Suppe mit Gemüse-Julienne</i>	€ 13,00
--	---------

Pasta & Rice

Asparagus ravioli with squids, capers, olives and thyme <i>Spargel-Ravioli mit Tintenfischen, Kapern, Oliven und Thymian</i>	€ 16,50
Orecchiette with beef ragout, pumpkin and juniper <i>Orecchiette mit Rinderragout, Kürbis und Wacholder</i>	€ 16,00
Crêpes with spinach au gratin with chanterelles and black truffle <i>Gratinierte Spinat-Crespelle mit Pfifferlingen und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Risotto with raw tuna and limes (slightly spicy) <i>Risotto mit rohen Thunfisch und Limetten (leicht pikant)</i>	ab 2 Pers. á € 17,00



Fish

Fillet of cod & pilgrim scallops on glazed asparagus with saffron & sparkling wine froth <i>Seehechtfilet und Jakobsmuscheln auf glasierten Spargel mit Safran-Spumante-Schaum</i>	€ 27,50
Roasted monkfish on porcini mushroom & potato ragout with basil pesto <i>Gebratener Seeteufel auf Steinpilz-Kartoffel-Ragout mit Basilikumpesto</i>	€ 29,50
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 € 31,00

Meats

Loin of lamb from Polting with mustard au gratin on Parmesan cheese polenta crouton, glazed silver skin onions & snow peas <i>Poltinger Lammkarree mit Senf gratiniert an Parmesan-Polenta-Croûton, glasierten Perlzwiebeln und Zuckerschoten</i>	€ 29,50
Roasted veal meatball & roll on mashed potatoes with roasted artichokes <i>Involtino und Frikadelle vom Kalb auf gestampften Kartoffeln mit gebratenen Artischocken</i>	€ 26,50
Crunchy roasted boned young rooster on spinach with chanterelles, spring onions and almonds <i>Kross gebratenes ausgelöstes Stubenküken auf Spinat mit Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln und Mandeln</i>	€ 25,50

Sweets

Wild berries, vanilla cream baba and e mint-flavoured water ice <i>Waldbeeren, Babà gefüllt mit Vanillecreme und Minze-Granita</i>	€ 12,00
Fruit in season with limes mousse and Piña Colada ice cream <i>Saisonfrüchte mit Limettenmousse und Piña Colada-Eiscreme</i>	€ 11,50
Broiled custard with strawberries and pistachio crunchy nougat parfait <i>Crème Brûlée mit Erdbeeren und Pistazienkrokant-Parfait</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.*

