

Hors-d'œuvres

Parmesan cheese soufflé with chanterelles, leeks and black truffle <i>Parmesan-Soufflé mit Pfifferlingen, Lauch und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Aubergine casserole with swordfish, clams and pilgrim scallops <i>Auberginen-Parmigiana mit Schwertfisch, Venusmuscheln und Jakobsmuscheln</i>	€ 16,00
Raw & smoked Scottish salmon tartare on mashed parsley potatoes with mustard foam <i>Tatar vom rohen und geräucherten schottischen Lachs auf gestampften Petersilienkartoffeln mit Senfschaum</i>	€ 17,00
Endives mould with crunchy roasted boned quail and almonds <i>Endivientörtchen mit ausgelöster kross gebratener Wachtel und Mandeln</i>	€ 16,50

Soup

Porcini mushroom & chestnut soup with olive oil <i>Steinpilz-Maroni-Suppe mit Olivenöl</i>	€ 15,50
---	---------

Pasta & Rice

Tortelli Amatrice style on tomatoes with smoked Provola cheese <i>Tortelli all'Amatriciana auf Tomaten mit geräucherten Provolakäse</i>	€ 16,50
Paccheri with poultry ragout, Savoy cabbage and sultanas <i>Paccheri mit Geflügelragout, Wirsing und Sultaninen</i>	€ 16,00
Spaghetti alla Chitarra with cuttlefish ink and roasted prawns <i>Spaghetti alla Chitarra mit Nero di Seppie und gebratenen Garnelen</i>	€ 16,50
Risotto with tuna, pumpkin and limes (slightly spicy) <i>Risotto mit Thunfisch, Kürbis und Limetten (leicht pikant)</i>	min. 2 pers. á € 17,50



Fish

Monkfish fillet with vegetable Caponata, tomato sauce and basil pesto <i>Seeteufelfilet mit Gemüse-Caponata, Tomatensauce und Basilikumpesto</i>	€ 29,50
Grilled French gilthead sea bream with vegetable, olive oil and lemon <i>Gegrillte französische Goldbrasse mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone</i>	for 2 pers. á € 31,00
Turbot fillet in courgette crust on braised artichokes with olives and capers <i>Steinbuttfilet in Zucchinikruste auf geschmorten Artischocken mit Oliven und Kapern</i>	€ 28,00

Meats

Loin of suckling pig from Polting with mustard au gratin on green beans, artichokes and pumpkin <i>Poltinger Spanferkelkarree mit Senf gratiniert auf grünen Bohnen, Artischocken und Kürbis</i>	€ 26,50
Suckling veal cutlet Milanese style with chanterelles and potato mould <i>Paniertes Milchkalbskotelett mit Pfifferlingen und Kartoffeltörtchen</i>	€ 28,50
Roasted saddle of venison di Polting with Savoy cabbage, bacon and glazed pear <i>Gebratener Poltinger Rehrücken mit Wirsing, Speck und glasierter Birne</i>	€ 33,00

Sweets

Banana & chocolate cream pudding with banana sorbet <i>Bananen-Schokoladen-Panna Cotta mit Bananensorbet</i>	€ 12,00
Orange broiled custard with kaki and parfait of the day <i>Orangen-Crème Brûlée mit Kaki und Tagesparfait</i>	€ 12,50
Lukewarm apple & bread pie with vanilla sauce and honey ice cream <i>Lauwarmer Apfel-Brot-Kuchen mit Vanillesauce und Honigeis</i>	€ 11,50
Sorbet variation <i>Sorbetvariation</i>	€ 11,50



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.

