

Hors-d'œuvres

Wild prawns & avocado & cucumber variation with saffron sauce <i>Variation von Wildgarnelen, Avocado und Gurken mit Safransauce</i>	€ 17,50
Small artichokes & leeks pie with roasted pigeon breast and mustard fruits <i>Artischocken-Lauch-Törtchen mit gebratenen Taubenbrüstchen und Senffrüchten</i>	€ 18,00
Beetroot cream with roasted pilgrim scallops, ginger and buffalo's ricotta roll <i>Rote Beete-Creme mit gebratenen Jakobsmuscheln, Ingwer und Büffelricotta-Cannolo</i>	€ 18,50
Fried courgette flowers with asparagus and Parmesan cheese sauce <i>Frittierte Zucchini Blüten mit Spargel und Parmesansauce</i>	€ 17,00

Soup

Asparagus soup with quail egg and black truffle <i>Spargelsuppe mit Wachtelei und schwarzen Trüffel</i>	€ 16,50
--	---------

Pasta & Rice

Boar tortelli with pumpkin cubes, nutmeg and Parmesan cheese <i>Wildschwein-Tortelli mit Kürbiswürfel, Muskatnuss und Parmesan</i>	€ 16,50
Ricotta & spinach crêpes with black truffle <i>Ricotta-Spinat-Crespella mit schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Tagliolini with seafood, green asparagus and cannellini bean cream <i>Tagliolini mit Meeresfrüchten, grünen Spargel und Cannellinibohnencreme</i>	€ 17,00
Risotto with vegetable caponata, squids and basil <i>Risotto mit Gemüse-Caponata, Tintenfischen und Basilikum</i>	min. 2 Pers. á € 17,50



Fish


Gurnard fillet & wild prawns with asparagus, braised potatoes and parsley pesto <i>Knurrhahnfilet und Wildgarnelen mit Spargel, geschmorten Kartoffeln und Petersilienpesto</i>	€ 28,50
Turbot fillet with roasted artichokes, olives, tomato sauce and thyme <i>Steinbuttfilet mit gebratenen Artischocken, Oliven, Tomatensauce und Thymian</i>	€ 29,50
Steamed wild sea bass fillet on vegetable with olive oil and lemon <i>Seewolffilet (Wildfang) im Dampf gegart auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	€ 33,50

Meats

Crunchy roasted boned young rooster with asparagus and mustard hollandaise sauce <i>Ausgelöstes kross gebratenes Stubenküken mit Spargel und Senf-Hollandaise-Sauce</i>	€ 26,00
Roasted calf liver with pumpkin & celery au gratin, butter and sage <i>Gebratene Kalbsleber mit Kürbis-Sellerie-Gratin, Butter und Salbei</i>	€ 26,50
Braised shoulder of beef on mashed potatoes with own sauce <i>Brasato von der Rinderschulter auf Kartoffelpüree mit eigener Sauce</i>	€ 27,50

Sweets

Profiterole, grapefruit, pumpkin, chestnut, honey <i>Windbeutel, Grapefruit, Kürbis, Maroni, Honig</i>	€ 12,50
Macaroons, pistachio, bergamot <i>Macarons, Pistazien, Bergamotte</i>	€ 13,00
Chocolate, amaretto, caramel <i>Schokolade, Amaretto, Karamell</i>	€ 13,50
Sorbet variation <i>Sorbetvariation</i>	€ 11,50
Affogato al caffè (Espresso with vanilla ice cream) <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 6,00



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. 62,50 €

(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.

