

Hors-d'œuvres

Parmesan cheese flan with green & white asparagus and black truffle <i>Parmesan-Flan mit grünen und weißen Spargel und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Lukewarm potato & cucumber salad with grilled baby squids and cocktail sauce <i>Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat mit gegrillten Babytintenfischen und Cocktailsauce</i>	€ 15,50
Peas & mint cream with wild prawns and sesame seeds puff pastry <i>Erbsen-Minze-Creme mit Wildgarnelen und Sesamblätter</i>	€ 17,00
Roasted calf liver Carpaccio with baby Swiss chard salad, sultanas and tuna sauce <i>Carpaccio von der gebratenen Kalbsleber mit Babymangoldsalat, Sultaninen und Thunfischsauce</i>	€ 16,00

Soup

Asparagus soup with quail egg and black truffle <i>Spargelsuppe mit Wachtelei und schwarzen Trüffel</i>	€ 14,00
--	---------

Pasta & Rice

Ricotta & tomato Tortelli with buffalo's milk mozzarella and basil pesto <i>Ricotta-Tomaten-Tortelli mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto</i>	€ 15,50
Scialatielli with braised beef ragout and porcini mushrooms <i>Scialatielli mit Rinderschmorbratenragout und Steinpilzen</i>	€ 16,00
Calamarata with raw & smoked salmon, asparagus and baby spinach <i>Calamarata mit rohen und geräucherten Lachs, Spargel und Babyspinat</i>	€ 16,50
Risotto with pumpkin, limes, marinated tuna and pistachios (slightly spicy) min. 2 Pers. á <i>Risotto mit Kürbis, Limetten, marinierten Thunfisch und Pistazien (leicht pikant)</i>	€ 17,00



Fish

Roasted fillet of cod with asparagus and black truffle <i>Gebratenes Seehechtfilet mit Spargel und schwarzen Trüffel</i>	€ 27,50
Grilled turbot on vegetable with olive oil and lemon <i>Gegrillter Steinbutt auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	for 2 Pers. á € 31,00
Gurnard fillet & pilgrim scallops on braised artichokes & spring onions with black olives and capers <i>Knurrhahnfilet und Jakobsmuscheln auf geschmorten Artischocken und Frühlingszwiebeln mit schwarzen Oliven und Kapern</i>	€ 28,00

Meats

Braised veal Ossobuco with polenta crouton, Parmesan cheese and own sauce <i>Ossobuco vom Kalb im Ofen gebraten mit Polentacrouñton und Parmesan in eigener Sauce</i>	€ 25,50
Roasted saddle of venison from Polting with broiled spinach cannelloni and blueberries <i>Gebratener Poltinger Rehrücken mit gratinierten Spinatcannelloni und Heidelbeeren</i>	€ 33,50
Roasted fillet of Iberian pork with asparagus, potato mould and curry hollandaise sauce <i>Gebratenes iberisches Schweinefilet mit Spargel, Kartoffeltörtchen und Curry-Hollandaise Sauce</i>	€ 26,50

Sweets

Chocolate terrine with mango foam and coconut ice cream <i>Schokoladenterrine mit Mangoschaum und Kokosnusseis</i>	€ 12,00
Semolina dumplings with cherry compote and yoghurt & basil sorbet <i>Gries-Gnocchi mit Kirschkompott und Joghurt-Basilikum-Sorbet</i>	€ 12,50
Vanilla Panna Cotta with rhubarb, strawberries and pistachio parfait <i>Vanille-Panna Cotta mit Rhabarber, Erdbeeren und Pistazienparfait</i>	€ 11,50
Variatione di sorbetti <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. 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.

