

Unsere Speisekarte

Antipasti – Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch mit Feldsalat, Wacholdermayonnaise und gerösteten Walnüssen	19,70
„Vitello tonnato al rovescio“ Rohmarinierter Thunfisch mit einer Kalbsmayonnaise und Limettenfilets	22,40
Rohmarinierte rote Garnele mit gräuchertem Paprika-Bananen-Ragout und Artischockenpürrée	19,70
Vitello tonnato „classico“ (rosa pochierte Kalbsoberschale mit einer Thunfisch-Kaperncreme)	17,90
Burrata auf confierten Datteltomaten mit Rucola und Culatello-Schinken	15,20
„Festival von der Vorspeise“ eine vielfältige Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, mind. 2 Pers.,	à Pers. 22,40

Zuppe – Suppen

Ochsenschwanzconsommée mit eigener gebackener Praline	15,20
Kartoffel-Parmesan-Suppe mit frischem, schwarzen Trüffel	15,20

Pasta - Teigwaren

„Conchiglioni neri“ – Schwarze Muschelpasta mit wilden Garnlen, Zucchini und Minze	13,40/ 19,70
Hausgemachte Ravioli mit einer Bratenfüllung vom Fassone-Rind in Bergkäsefonduta mit frischem schwarzen Trüffel	17,00/ 24,20
Hausgemachte Spaghetti chitarra aus dem Büffel-Parmesankäselaib	9,80/ 16,10

Pesce – Fisch

Filet vom Nordsee-Steinbutt auf Rote-Beete-Stampf und Salat von jungem Blattspinat	35,00
Filet vom Loup de mer auf getrüffeltem Wirsing alla crema	34,10

Carne – Fleisch

Filet vom Kalb in Merlot gegart mit gebackener und gefüllter Mini-Paprika	35,00
Filet vom Fassone-Rind mit einer Ziegenkäsekruste auf Balsamico-Charlotten	35,00
Carrée vom Salzwiesenlamm auf einer Auberginenpizzetta	34,10

Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir auch täglich wechselnde Tagesgerichte an

Unsere Speisekarte

...oder lassen Sie sich einfach mal überraschen...

3-Gänge-Menü	48,50
4-Gänge Menü	57,50
5-Gänge Menü	66,50
8-Gänge-Degustationsmenü (wir servieren Ihnen viele leckere Kleinigkeiten...)	78,20

....unsere Empfehlung

2014 Prosecco Spumante MILLESIMATO „Poletto Dellavecchia“ , Glera, Conegliano-Valdobbiadene, Veneto, 0,1	7,10
Champagner „Non dosé“ , Chardonnay, Pinot uniere, Pinot noir, Philipponat, 0,1	9,80
2014 „Ribolla gialla“ , Ribolla gialla, Conte d'Attimis, Friaul, 0,75	26,00/ Glas 6,75
2015 „Arvali“ , Vermentino di Sardegna, Ferruccio Deiana, Sardinien, 0,75	31,00/ Glas 8,00
2015 „Pinosé“ , Pinot noir in rosé vinifiziert, Kellerei Kurtatsch, Südtirol, 0,75	26,00/ Glas 6,75
2012 „Eleonora“ , Sangiovese, Merlot, Villa Caviciana, Latium, 0,75	33,20/ Glas 8,65
2013 „Lianti“ , Carignano, Cabernet Sauvignon, Capichera, Sardinien, 0,75	44,00/ Glas 11,45

(alle Preise in EUR inkl. der gesetzl. MwSt.)

Liebe Gäste,
gern kommen wir mit unserem Catering-Service auch in Ihre Räumlichkeiten