



MENU

VORSPEISEN

Eisberg & Chicorée Salat mit Mango, Avocado, Apfel und Cherrytomaten	16
Eisberg & Chicorrée Salat mit Orangen, Cherrytomaten, Rosinen Pinienkerne und Dill	16
Gemischter Blattsalat, mit Gorgonzola gefüllte Feigen an einer Zitronen, Soja & Honigdressing	17
Champignons gefüllt mit Ricotta und Blumenkohl, an einer Gorgonzola & Trüffelsauce	23
Krevetten gerollt im Speck, an einer Blasamico & Akazienhonig Reduktion	21
Krevetten gebraten im Traubensaft & Minze, an einer Creme aus Tobinambur und Meerrettich	23
Jakobsmuscheln, Kichererbsenpüree & Thymianöl	23
Taurus Rindstartar – Avocado, Babyessiggurken & Pinienkerne	30

HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliolini mit Rauchlachsstreifen und Crème Fraiche	30
Tagliatelle mit frischer Tomatensauce und Kapern	25
Tagliolini mit Safran, San Daniele Schinken und Crème Fraiche	30
Fabios Vollkorn Spaghetti mit verschiedenen Pilzen an einer Weissweinsauce	29
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, frische Tomaten & Parmesan	27
Fagottini gefüllt mit Kalbsfleisch, Foie – Gras in schwarzer Trüffelsauce und Parmesan	29
Mezzelune gefüllt mit Fisch, an einer Curcuma & Kürbissauce	29
Risotto mit schwarzem Trüffel	28
Risotto mit verschiedenen Obstschalen und Tintenfisch Sepia	28

HAUPTGÄNGE

Lamm Carre an einer Mandelkruste, Foie – Gras, Gemüse & Ofenkartoffeln	42
Lamm Entrecote an verschiedenen Kräutern und Gemüse	35
Rindsfilet an einer Trüffel & Marsalasaucce (Beilagen: Ofenkartoffeln & Gemüse oder Tagliatelle an Buttersauce)	53
Rib Eye Steak mit Pilzen und Kartoffeln an einer Demi- Glace	62
Entenbrust mit Polenta und Gemüse	34
Pouletbrust an einer Orangensauce und Minze	25
Lachs an einer Kaffeekruste, rosa Pfeffer mit Selleriewurzeln, Ingwer & Soja	36
Wolfsbarsch in einer Kruste aus schwarzen Oliven, Zitronengras und Zucchini	43

Taurus

CREATIVE MEDITERRANEAN KITCHEN

