



MENU

 VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| Eisberg & Chicorée Salat mit Mango, Avocado, Apfel und Cherrytomaten | 16 |
| Eisberg & Chicorée 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 einem Balsamico & Akazienhonig Reduktion | 21 |
| Jakobsmuscheln, Kichererbsenpüree & Thymianöl | 23 |

 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 |
| Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, frische Tomaten & Parmesan | 27 |
| Fagottini gefüllt mit Kalbsfleisch, Foie – Gras in schwarzer Trüffelsauce und Parmesan | 29 |
| Risotto an einer Trüffel & Parmesansauce | 28 |

 HAUPTGÄNGE

| | |
|--|----|
| Lamm Carre an einer Mandelkruste, Foie – Gras, Gemüse & Ofenkartoffeln | 42 |
| Rindsfilet an einer Trüffel & Marsalasaucce (Beilagen: Ofenkartoffeln & Gemüse oder Tagliatelle an Buttersauce) | 53 |
| Rib Eye Steak mit Pilzen und Kartoffeln an einer Demi- Glace | 34 |
| Pouletbrust an einer Orangensauce und Minze serviert mit Gemüse | 25 |
| Lachs an einer Kaffeekruste, rosa Pfeffer mit Selleriewurzeln, Ingwer & Soja | 36 |