



## *Menü Sardegna*

*Lauwarmer Hummersalat  
an grünem Spargel und Krustentierschaum*



*Sardische Lammrückenmedaillons  
mit Kräuterkruste an Bohnencassoulette,  
Rucola-Kartoffelpüree und Rosmarinjus*



*Limoncelloparfait auf Zitrusfrüchten*

*Menüpreis € 59,00*

## *Menü Sicilia*

*Variation vom mariniertem Thunfisch,  
gebratener Jakobsmuschel  
und gegrillter Riesengarnele*



*Gebratene Gänsestopfleber  
auf Selleriepüree an Trüffeljus*



*Rosa gebratenes Kalbsfilet  
an Barolojus mit Blattspinat und Risoleékartoffeln*



*Schokoladen – Panna Cotta  
auf Vanillespiegel*

*Menüpreis € 72,00*



## *Menü Gioacchino Rossini*

*Auswahl italienischer Vorspeisen „Rossini“*

*Tagliolini-Nudeln mit Norcia Trüffel*

---

*Tournedos Rossini vom Black-Angus-Rind  
mit Gänsestopfleber an Madeirajus  
mit sautierten Steinpilzen und getrüffeltem Kartoffelpüree*

---

*Dreierlei von italienischem Käse mit Birnen-Senf*

---

*Weißes Mousse au chocolat an Kirsch-Vanille-Kompott*

*Menüpreis € 82,00*

## *Menü Degustazione*

*Thunfischtatar auf mariniertem Fenchel  
mit Limonenmascarpone*

---

*Agnolotti vom Fassone Rind  
mit Butter, Salbei und Bratenjus*

---

*Loup de Mer auf der Haut gebraten  
an Safranrisotto mit Lugana - Schaumsauce*

---

*Eifeler Rehrücken  
mit getrüffeltem Spitzkohlgemüse an Balsamico*

---

*Gratinierter Taleggio mit Honig-Trüffel-Reduktion*

---

*Gebackene Cassis-Feige mit Zimteis*

*Menüpreis € 99,00*

*Menüpreis inkl. Weinbegleitung € 130,00*