



Antipasti

*Gebratene Jacobsmuschel
mit Salsiccia und Erbsen
Roasted Scallops with italian sausage and peas
€ 16,00*

*Kurz gebratener Thunfisch
mit Sesam und Avocado Tatar
Seared tuna with sesame and avocado tartare
€ 16,00*

*Carpaccio vom Black Angus Rind
mit Rucola, Parmesanspänen und gehobeltem Trüffel
Carpaccio of Black Angus beef with arugula, parmesan shavings and truffle
€ 20,00*

Zuppe

*Traditionelle Fischsuppe mit Knoblauch Crostini
Traditional fish soup with garlic crostini
€ 14,00*

*Weisse Tomatenschaumsuppe und Tortellini mit Mozzarella gefüllt
White tomato soup and tortellini stuffed with mozzarella
€ 8,50*

Primi

*Agnolotti vom Fassonerind
mit Butter und Salbei
Agnolotti from Fassone beef with butter and sage
€ 16,00*

*Tagliolini in Trüffelbutter
mit Parmesan und gehobeltem Trüffel
Tagliolini in truffle butter with Parmesan cheese and truffle
€ 20,00*

*Spargel-Risotto mit ½ Hummer
Asparagus risotto with ½ lobster
€ 24,00*



Pesci

*Loup de mer (Wildfang)
gebraten auf Spargelgemüse und Hummersauce
(Panseared) loup de mer on asparagus and lobster sauce
€ 30,00*

*Gebratenes Doradenfilet
mit Kartoffel-Garnelen-Ragoût und Estragon
Grilled sea bream with potatoes and shrimp ragoût and tarragon
€ 28,00*

*Seeteufelmedaillon mit Safranrisotto
und Zuckerschoten
Monkfish medallions with saffron risotto and sugar snap peas
€ 29,00*

Carne

*Kalbskotelett mit sautierten Pilzen
und Rosmarinkartoffeln
Veal chop with sauteed mushrooms and rosemary potatoes
€ 30,00*

*Rinderfilet „Rossini“ mit Gänsestopfleber,
Madeirajus, Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree
Fillet of beef "Rossini" with foie gras, Madeirajus and
leaf spinach and truffled mashed potatoes
€ 32,00*

*Sardisches Lammcarreé mit Artischocken,
Minze und Safrankartoffeln
Sardinian lamb chops with artichokes, mint and saffron potatoes
€ 32,00*



Menü „ Tradition & Qualität“

Menu "Tradition & Quality"

*Jacobsmuschel mit Salsiccia und Erbsen
Scallops with sausage and peas*

*Weisse Tomatenschaumsuppe
und Tortellini mit Mozzarella gefüllt
White tomato soup
and tortellini stuffed with mozzarella*

*Tagliolini in Trüffelbutter mit Parmesan und gehobeltem Trüffel
Tagliolini in truffle butter with Parmesan cheese and truffle*

*Rinderfilet „Rossini“ mit Gänsestopfleber,
Madeirajus und getrüffeltem Kartoffelpüree
Fillet of beef "Rossini" with goose liver,
Madeira jus and truffled potato*

*Törtchen von der Valrhona Schokolade
mit Himbeersorbet
Cake of Valrhona chocolate with raspberry sorbet*

5-Gangmenü € 65,00 - 5-course-menu 65,00

4-Gangmenü Ihrer Wahl € 54,00 - 4-course-menu of your choice 54,00

3-Gangmenü Ihrer Wahl € 45,00 - 3-course-menu of your choice 45,00



Dolci

Variation von hausgemachten Sorbets

Variation of homemade sherbets

€ 9,00

*Mascarponecreme mit marinierten Beeren
und süßem Basilikumpesto*

*Mascarponecrème with marinated berries
and sweet basil pesto*

€ 9,00

Espresso Crème brûlée mit Amarettoeis

Espresso crème brûlée with Amaretto ice cream

€ 10,00

Törtchen von der Valrhona Schokolade mit Himbeersorbet

Cake of Valrhona chocolate with raspberry sorbet

€ 10,00

Formaggio

Gratinierter Taleggio mit Speck und Trüffelhonig

Gratinated Taleggio cheese with bacon and truffle honey

€ 9,00

Italienische Käsevariation vom Brett mit Senffrüchten

Variation of Italian cheese with fruit mustard

Kleine Portion small portion € 12,00

Große Portion big portion € 16,00