

HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

10 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) | Blini | Sauerrahm € 33,00

Antipasti

Salmone "Label Rouge" marinato | affumicato | germogli di soia e ravanelli | remoulade € 26,50
Marinierter Lachs „Label Rouge“ | geräuchert | Soja- und Radischensprossen | Remoulade

Petto d'anatra (Polting) | cannoli di cipolla | broccoli selvatici € 26,50
Poltinger Entenbrust | Zwiebel-Cannoli | wilder Brokkoli

Krapfen ricotta di bufala | finferli | tartufo nero € 25,50
Büffelricotta-Krapfen | Pfifferlinge | schwarzer Trüffel

- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör) plus € 10,00

Zuppa

Zucca | zenzero | orzo | capesante | coriandolo € 25,50

Kürbis | Ingwer | Gerste | Jakobsmuscheln | Koriander
- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör) plus € 10,00

Primi Piatti

Paccheri | ragù di manzo | pimientos de padrón | rosmarino € 25,50
Paccheri | Rinderragout | Pimientos de Padrón | Rosmarin

Tortelli di porcini | burro | parmigiano | rucola € 26,50
Steinpilz-Tortelli | Butter | Parmesan | Rucola

Risotto pomodoro del piennolo | gamberi | limone (leggermente piccante) ab 2 Pers. á € 26,50
Piennolo-Tomaten-Risotto | Garnelen | Zitrone (leicht pikant)



Pesci

Filetto di rombo selvatico insalata di lenticchie salsa olandese alla senape <i>Steinbuttfilet (Wildfang) Linsensalat Hollandaise Sauce mit Senf</i>	€ 43,50
Filetto di orata francese verdure olio di oliva e limone <i>Französisches Goldbrassenfilet Gemüse Olivenöl und Zitrone</i>	€ 43,50
- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 10,00

Carni

Galletto disossato croccante finferli patate cipollotti <i>Ausgelöstes kross gebratenes Stubenküken Pfifferlinge Kartoffeln Frühlingszwiebeln</i>	€ 42,50
Filetto di vitello al forno spinaci tartufo nero <i>Kalbsfilet im Ofen gebraten Spinat schwarzer Trüffel</i>	€ 43,50

Dolci

Panna cotta frutti di bosco limone <i>Panna Cotta Waldbeeren Zitrone</i>	€ 15,00
Macaron brownie caramello pistacchio <i>Macaron Brownie Karamell Pistazie</i>	€ 15,00
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 15,00
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 8,00



Lassen Sie sich von uns überraschen !

*Unser Küchenchef stellt für Sie
ein 4-Gang-Überraschungsmenü zusammen:*

*zum Preis von 84,50 €
- mit Weinbegleitung 115,00 € -*

(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)

* * *

*Von **Mittwoch bis Freitag** bieten wir Ihnen
unser Mittagsmenü (2-Gänge)*

zum Preis von 37,50 € an.

Hinweise für Allergiker:

Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

