

Hors-d'œuvres

Loin of beef tartare with quail egg, Pioppini mushrooms, canapé and béarnaise sauce <i>Tatar von der Rinderlende mit Wachtelei, Pappelpilzen, Röstbrot und Béarnaise-Sauce</i>	€ 17,50
Fennel salad with sliced orange, pink roasted tuna and yoghurt & dill sauce <i>Fenchelsalat mit Orangenfilets, rosa gebratenen Thunfisch und Joghurt-Dill-Sauce</i>	€ 16,50
Braised artichokes stuffed with buffalo's milk ricotta and black truffle <i>Geschmorte Artischocken mit Büffelricotta gefüllt und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,00
Sea bass filet & potato lasagne with roasted wild prawns <i>Lasagne von Seewolffilet und Kartoffeln mit gebratenen Wildgarnelen</i>	€ 16,00

Soup

Lentil soup with rosemary and olive oil <i>Linsensuppe mit Rosmarin und Olivenöl</i>	€ 11,50
---	---------

Pasta & Rice

Fish Tortelli with seafood and thyme <i>Edelfisch-Tortelli mit Meeresfrüchten und Thymian</i>	€ 16,50
Spinach & bread Canederli with Pioppini mushrooms, melted butter, sage and Parmesan cheese <i>Spinat-Brot-Canederli mit Pappelpilzen, Butter, Salbei und Parmesan</i>	€ 15,00
Fettuccine with poultry ragout, savoy cabbage and chestnuts <i>Fettuccine mit Geflügelragout, Wirsing und Maroni</i>	€ 15,50
Risotto with pumpkin, wild prawns and limes (slightly spicy) <i>Risotto mit Kürbis, Wildgarnelen und Limetten (leicht pikant)</i>	min. 2 pers. á € 17,50



Fish


Roasted fillet of cod on spinach with pumpkin & orange sauce <i>Gebratenes Seehechtfilet auf Spinat mit Kürbis-Orangen-Sauce</i>	€ 27,50
Roasted monkfish on fennel & potato cream with glazed cauliflower, black olive pesto and pistachios <i>Gebratener Seeteufel auf Fenchel-Kartoffel-Creme mit glasierten Blumenkohl, schwarzes Oliven-Pesto und Pistazien</i>	€ 29,50
Grilled French gilthead sea bream with vegetable, olive oil and lemon <i>Gegrillte französische Goldbrasse mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone</i>	for 2 pers. á € 31,50

Meats

Loin of suckling pig from Polting with mustard au gratin on vegetable caponata <i>Poltinger Spanferkel-Karree mit Senf gratiniert auf Gemüse-Caponata</i>	€ 25,50
Duet of braised veal & veal meatball with mashed potatoes and rosemary <i>Duett von Kalbsschmorbraten und –frikadelle mit Kartoffelpüree und Rosmarin</i>	€ 26,00
Baked shoulder of suckling lamb from Polting with green beans, bacon and roasted artichokes <i>Poltinger Milchlammschulter mit grünen Bohnen, Speck und gebratenen Artischocken</i>	for 2 pers. á € 28,50

Sweets

Creamy chocolate & mascarpone terrine with coconut sorbet and mango foam <i>Cremige Schokoladen-Mascarpone-Terrine mit Kokosnuss-Sorbet und Mangoschaum</i>	€ 12,00
Roman trifle “Hippocampus style” <i>Zuppa Romana nach Hippocampus Art</i>	€ 11,50
Lukewarm ricotta & nougat & chestnut crêpe with citrus fruit sauce, coffee ice cream and citrus fruits <i>Lauwarme Ricotta-Nougat-Maroni-Crespella mit Zitrusfrüchte-Sauce, Mokka-Eis und frischen Zitrusfrüchten</i>	€ 12,50
Sorbet variation <i>Sorbetvariation</i>	€ 11,50



Are you looking for a surprise ?

*Our chef de cuisine Cosimo Ruggiero is looking forward
to arranging a 4-course-menu for you !*

Menu p. p. 59,50 €

(Please choose either fish or meat)

* * *

Would you like to have matching wine to your menu?

Our service team is more than happy to assist you.

Information for allergy sufferers:

*Should you be allergic to certain ingredients, substances or products and of those cause you food intolerance,
please inform our staff when ordering.*

Our staff will be pleased to give you detailed information and also hand out a list upon request.

