

Starters

Breaded beef & veal terrine with beetroots, puntarelle, horseradish and mustard fruits <i>Panierte Rind- und Kalbfleisch-Terrine mit roter Beete, Puntarelle, Meerrettich und Senffrüchten</i>	€ 24,50
Puffs with fontina cheese, Pioppini mushrooms and black truffle <i>Bignè mit Fontinakäse, Pappelpilzen und schwarzem Trüffel</i>	€ 25,50
Fried cod chunks with artichokes, tomato sauce, capers and black olives (slightly spicy) <i>Bocconcini vom frittierten Seehecht mit Artischocken, Tomatensauce, Kapern und schwarzen Oliven (leicht pikant)</i>	€ 24,50

Soup

Fish consommé with fish tartare <i>Edelfisch-Consommé mit Edelfischtatar</i>	€ 16,50
---	---------

Pasta & Rice

Salsiccia ravioli with turnip tops, garlic, olive oil and chilli pepper <i>Salsiccia-Ravioli mit Brokkoliröschen, Knoblauch, Olivenöl und Peperoni</i>	€ 23,50
Fettuccine with tuna, vegetables and flavoured bread <i>Fettuccine mit Thunfisch, Gemüse und aromatisiertem Brot</i>	€ 24,50
Risotto with Pioppini mushrooms, pumpkin and black truffle <i>Risotto mit Pappelpilzen, Kürbis und schwarzem Trüffel</i>	min. 2 Pers. á € 25,50



Fish

Turbot fillet on Hokkaido pumpkin cream with roasted artichokes and black truffle <i>Gebratenes Steinbuttfilet auf Hokkaidokürbis-Creme mit gebratenen Artischocken und schwarzem Trüffel</i>	€ 38,50
French baby sole and pilgrim scallops “miller’s style“ with spinach and potatoes <i>Französische Babyseezunge und Jakobsmuscheln “Müllerin Art“ mit Spinat und Kartoffeln</i>	€ 39,50

Meats

Crunchy roasted boned young rooster with green beans, radicchio from Treviso and baked peppers <i>Kross gebratenes Stubenküken mit grünen Bohnen, Radicchio aus Treviso und Ofenpaprika</i>	€ 35,50
Roasted saddle of venison from Polting with roasted chestnut polenta and quinces <i>Poltinger Rehrücken mit gebratener Maronipolenta und Quitten</i>	€ 39,50

Sweets

Mascarpone cake with citrus fruits <i>Mascarponetörtchen mit Zitrusfrüchten</i>	€ 14,50
Coconut mousse with mango, chocolate and mint <i>Kokosnuss-Mousse mit Mango, Schokolade und Minze</i>	€ 14,50
Sorbet variation <i>Sorbetvariation</i>	€ 13,00
Affogato al caffè (Espresso with vanilla ice cream) <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 6,00



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. 76,50 €
Menu with wine pairing p.p. 99,50 €*

(Please choose either fish or meat)

* * *

*From **Wednesday till Friday** we offer
a business lunch (2-course-menu)*

Menu p.p. 33,50 €

New opening hours in 2024:

*From January 20th, 2024 we will also be open on Saturday lunchtime
and offer you a small menu with special dishes.*

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.

