

HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

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

Antipasti

Quaglia croccante | tortino di carciofi | mostarda | salsa di carrube fermentato € 26,50
Kross gebratene Wachtel / Artischocken-Törtchen / Senf / fermentierte Johannisbrotsauce

Orata | zucchini | menta | capperi | olive | barba dei frati | salsa d'astice € 26,50
Goldbrasse / Zucchini / Minze / Kapern / Oliven / Mönchsbart / Hummersauce

Timballo di spaghetti | asparagi bianchi e verdi | parmigiano | tartufo nero € 26,50
Spaghetti-Timballo / weißer und grüner Spargel / Parmesan | schwarzer Trüffel

Zuppa

Zuppa di zucca | cocco | gamberi | limette | ostrica (leggermente piccante) € 25,50
Kürbissuppe / Kokosnuss | Garnelen | Limetten | Auster (leicht pikant)

Primi Piatti

Tortelli di pesce | vongole | pomodoro | cime di rapa € 26,50
Edelfisch-Tortelli / Venusmuscheln / Tomaten / Brokkoliröschen

Orecchiette | ragù di capriolo di Polting | radici nere | carciofi | ginepro € 26,50
Orecchiette / Poltinger Rehragout / schwarze Wurzeln / Artischocken / Wacholder

Risotto | bergamotto | panna acida | asparagi bianchi e verdi | caviale ab 2 Pers. á € 33,50
Risotto / Bergamotte / Sauerrahm / weißer und grüner Spargel / Kaviar



Pesci


Filetto di cappone capesante asparagi bianchi e verdi porri propria salsa <i>Knurrhahnfilet / Jakobsmuscheln / weißer und grüner Spargel / Porree eigene Sauce</i>	€ 42,50
Filetto di skrey spinaci sedano patate tartufo nero <i>Skrey-Filet / Spinat / Sellerie / Kartoffeln / schwarzer Trüffel</i>	€ 42,50

Carni

Petto d'anatra di Polting verza mirtilli rossi salsa all'arancio <i>Poltinger Entenbrust / Wirsing / Preiselbeeren / Orangen-Sauce</i>	€ 43,50
Piccata di filetto di vitello purè di patate tartufo nero <i>Piccata vom Kalbsfilet / Kartoffelpüree / schwarzer Trüffel</i>	€ 43,50

Dolci

Terrina di mango mascarpone yoghurt basilico <i>Mangoterrine Mascarpone Joghurt Basilikum</i>	€ 15,00
Caffé cioccolato liquirizia pinoli schiuma affumicata <i>Kaffee / Schokolade / Lakritze / Pinienkerne / geräucherter Schaum</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.

