

HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

10 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) Blini Sauerrahm	€ 36,00
30 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) Blini Sauerrahm	€ 105,00

Antipasti

Tonno scottato topinambur pak choi salsa di peperoncino in agrodolce <i>Rosa gegrillter Thunfisch Topinambur Pak Choi süß-sauer Chilisauc</i>	€ 26,50
Tartar di manzo carciofi bagna cauda pane carasau <i>Rindertatar Artischocken Bagna Cauda Pane Carasau</i>	€ 26,50
Crème brûlée di zucca finferli taleggio tartufo nero <i>Kürbis-Crème Brûlée Pfifferlinge Taleggio schwarzer Trüffel</i>	€ 26,50
- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 12,00

Zuppa

Zuppa di rape rosse gamberi vaniglia panna acida <i>Rote Beete-Suppe Garnelen Vanille Sauerrahm</i>	€ 25,50
- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 12,00

Primi Piatti

Tortelli di salsiccia cime di rapa aglio olio di oliva <i>Salsiccia-Tortelli Brokkoliröschen Knoblauch Olivenöl</i>	€ 26,50
Gnocchi di patate ragù di calamari zafferano asparagi thailandesi limone <i>Kartoffelgnocchi Tintenfischragout Safran Thaispargel Zitrone</i>	€ 26,50
Risotto funghi parmigiano tartufo nero <i>Pilz-Risotto Parmesan schwarzer Trüffel</i>	ab 2 Pers. á € 26,50



Pesci

Coda di rospo scarola fagioli cannellini pomodoro capperi <i>Seeteufel Endivien Cannellinibohnen Tomate Kapern</i>	€ 43,50
Sogliola dell'Atlantico alla griglia spinaci patate <i>Atlantik-Seezunge vom Grill Spinat Kartoffeln</i>	für 2 Pers. á € 49,50

Carni

Guance di vitello pure di sedano carciofi <i>Geschmorte Kalbsbäckchen Selleriepüree Artischocken</i>	€ 43,50
Spalla d'agnello (Polting) verza uvetta guanciale salvia <i>Poltinger Lammschulter Wirsing Rosinen Guanciale Salbei</i>	€ 43,50

Dolci

Cioccolato lampone cocco <i>Schokolade Himbeere Kokosnuss</i>	€ 15,00
Fichi mascarpone yuzu sesamo <i>Feigen Mascarpone Yuzu Sesam</i>	€ 15,00
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 15,00
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 9,00



Lassen Sie sich von uns überraschen !

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

*zum Preis von 89,50 €
- mit Weinbegleitung 125,00 € -*

(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.

