

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

Polipo croccante cavolfiore puntarelle capperi pomodori secchi menta <i>Kross gebratener Oktopus Blumenkohl Puntarelle Kapern getrocknete Tomaten Minze</i>	€ 26,50
Piccione al forno fagottini di verza mandorle mirtilli <i>Taube im Ofen gebraten Wirsing-Fagottini Mandeln Heidelbeeren</i>	€ 26,50
Uovo in camicia purea di spinaci creme fraiche caviale <i>Pochiertes Ei Spinatpüree Crème fraîche Kaviar</i>	€ 29,50
- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 12,00

Zuppa

Zuppa di pesce alla Hippocampus <i>Edelfisch-Suppe nach Hippocampus Art</i>	€ 26,50
- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 12,00

Primi Piatti

Ravioli di zucca ricotta gamberi limone (leggermente piccante) <i>Kürbis-Ravioli Ricotta Garnelen Zitrone (leicht pikant)</i>	€ 26,50
Mezzi paccheri alla genovese funghi <i>Mezzi Paccheri alla Genovese Pilze</i>	€ 26,50
Risotto carciofi pecorino tartufo nero <i>Risotto Artischocken Pecorino schwarzer Trüffel</i>	ab 2 Pers. á € 26,50



Pesci

Cappone capesante zucca finferli patate <i>Knurrhahnfish Jakobsmuscheln Kürbis Pfifferlinge Kartoffeln</i>	€ 43,50
Lucioperca fave carciofi salsa bernese <i>Zander Ackerbohnen Artischocken Béarnaise-Sauce</i>	€ 43,50
Sogliola dell'Atlantico alla griglia verdure olio d'oliva <i>Atlantik-Seezunge vom Grill Gemüse Olivenöl</i>	für 2 Pers. á € 49,50

Carni

Capriolo (Polting) polenta castagne rape rosse <i>Poltinger Reh Polenta Maroni Rote Beete</i>	€ 43,50
Ossobuco purea di patate radicchio trevisano propria salsa <i>Ossobuco Kartoffelpüree Radicchio aus Treviso eigene Sauce</i>	€ 43,50

Dolci

Tette delle monache prugne vaniglia <i>Tette delle Monache Pflaumen Vanille</i>	€ 15,00
Cioccolato nocciola caramello <i>Schokolade Haselnuss Karamell</i>	€ 15,00
Variatione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 15,00
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	€ 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.

