

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

Salmone „Label Rouge“ marinato riso topinambur salsa alla senape miele <i>Marinierter Lachs „Label Rouge“ Reis Topinambur Senfsauce Honig</i>	€ 26,00
Guance di maiale affumicate lenticchie aceto cipolla rossa <i>Geräucherte Schweinebäckchen Linsen Essig rote Zwiebel</i>	€ 26,00
Carciofi ricotta di bufala parmigiano tartufo nero <i>Artischocken Büffelricotta Parmesan schwarzer Trüffel</i>	€ 26,50
- wahlweise mit Caviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 12,00

Zuppa

Zuppa di zucca zafferano ostrica branzino marinato lime <i>Kürbissuppe Safran Auster marinierter Seewolf Limette</i>	€ 26,00
---	---------

Primi Piatti

Gnocchi gamberi zucchini burrata zenzero <i>Gnocchi Garnelen Zucchini Burrata Ingwer</i>	€ 26,50
Tortelli rape rosse caprino amaretti burro salato <i>Rote-Beete-Tortelli Ziegenkäse Amaretti gesalzene Butter</i>	€ 26,00
Risotto ragù di manzo friggiteili pinoli <i>Risotto Rinderragout Friggiteili Pinienkerne</i>	ab 2 Pers. á € 26,50



Pesci

Filetto di merluzzo spinaci patate porri tartufo nero <i>Kabeljaufilet Spinat Kartoffeln Lauch schwarzer Trüffel</i>	€ 43,00
Filetto di rombo scarola ripassata olive capperi pomodoro del piennolo <i>Steinbuttfilet Endivie Oliven Kapern Piennolo-Tomate</i>	€ 43,50

Carni

Quaglia disossata croccante carciofi peperoni zucca <i>Ausgelöste kross gebratene Wachtel Artischocken Paprika Kürbis</i>	€ 43,50
Fegato di vitello purea di patate fiori di cavolo burro salvia <i>Kalbsleber Kartoffelpüree Kohlröschen Butter Salbei</i>	€ 42,50

Dolci

Torta mela pane caramello uvetta <i>Apfelkuchen Brot Karamell Rosinen</i>	€ 15,00
Vaniglia cioccolato nocciola caffè <i>Vanille Schokolade Haselnuss Kaffee</i>	€ 15,00
Variazione 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.

