

## 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

Krapfen ricotta   tartufo nero   carciofi   parmesano	€ 26,50
<i>Ricotta Krapfen   schwarzer Trüffel   Artischocken   Parmesan</i>	
Tartar di manzo   uovo di quaglia   bagna cauda   cetriolo   capperi   crostini	€ 26,00
<i>Rindertatar   Wachtelei   Bagna Cauda   Gurke   Kapern   Croûtons</i>	
Capesante   cavolfiori   uvetta   salsa tonnata   semi di lino	€ 26,50
<i>Jakobsmuscheln   Blumenkohl   Rosinen   Thunfischsauce   Leinsamen</i>	
- wahlweise mit Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 12,00

## Zuppa

Zuppa di radici   ricotta di bufala   tartufo nero	€ 26,00
<i>Wurzelgemüse-Suppe   Büffelricotta   schwarzer Trüffel</i>	

## Primi Piatti

Tortelli pesce   salicornia   calamari   vongole   pomodoro (leggermente piccante)	€ 26,50
<i>Edelfisch-Tortelli   Meeresspargel   Tintenfisch   Venusmuscheln   Tomate (leicht pikant)</i>	
Mezze maniche   ragù di capriolo   ginepro   radicchio trevisano	€ 26,00
<i>Mezze Maniche   Rehragout   Wacholder   Radicchio aus Treviso</i>	
Risotto   rape rosse   zenzero   gamberi   panna acida	ab 2 Pers. á € 26,50
<i>Risotto   Rote Beete   Ingwer   Garnelen   Sauerrahm</i>	



## Pesci

Skrey   spinaci   crème fraîche   caviale di Grüll	€ 44,50
<i>Skrey   Spinat   Crème Fraîche   Kaviar von Grüll</i>	
Branzino   carciofi   zucca   porri   beurre blanc	€ 43,50
<i>Seewolf   Artischocken   Kürbis   Lauch   Beurre blanc</i>	

## Carni

Petto d'anatra (Polting)   polenta   castagne   baby mais	€ 44,50
<i>Poltinger Entenbrust   Polenta   Maroni   Babymais</i>	
Guance di vitello   sedano   broccoli selvatici	€ 44,50
<i>Kalbsbäckchen   Sellerie   wilder Brokkoli</i>	

## Dolci

Mela   mandorle   caramello   limone	€ 15,00
<i>Apfel   Mandeln   Karamell   Zitrone</i>	
Terrina cioccolato   lampone	€ 15,00
<i>Schokoladenterrine   Himbeere</i>	
Variazione di sorbetti	€ 15,00
<i>Sorbetvariation</i>	
Affogato al caffè	€ 9,00
Espresso mit Vanilleeis	



## **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 39,50 € 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.*

