

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

| | |
|--|--------------|
| Patata radicchio trevisano gorgonzola noci cipolla rossa-Tropea | € 26,00 |
| <i>Kartoffel Radicchio aus Treviso Gorgonzola Walnüsse rote Tropea-Zwiebel</i> | |
| Quaglia croccante (Polting) tortino carciofi porri tartufo nero | € 26,50 |
| <i>Kross gebratene Wachtel (Polting) Artischocken-Törtchen Lauch schwarzer Trüffel</i> | |
| Polipo quinoa germogli misti capperi pomodori menta | € 26,50 |
| <i>Oktopus Quinoa gemischte Keimlinge Kapern Tomaten Minze</i> | |
| - wahlweise mit Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) | plus € 12,00 |

Zuppa

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Zuppa di cavolfiore anguilla miso | € 25,50 |
| <i>Blumenkohl-Suppe Aal Miso</i> | |

Primi Piatti

| | |
|--|----------------------|
| Tortelli pecorino cardoncelli salsa uovo tartufo nero | € 26,50 |
| <i>Pecorino-Tortelli Kräuterseitlinge Ei-Sauce schwarzer Trüffel</i> | |
| Gnocchi genovese manzo ricotta bufala | € 26,50 |
| <i>Gnocchi Rinder-Genovese Büffelmozzarella</i> | |
| Risotto zucca limone tonno marinato (leggermente piccante) | ab 2 Pers. á € 26,50 |
| <i>Risotto Kürbis Zitrone mariniertes Thunfisch (leicht pikant)</i> | |



Pesci

| | |
|--|---------|
| Trota di lago (Polting) lenticchie pistacchio senape <i>Seeforelle (Polting) Linsen Pistazie Senf</i> | € 43,50 |
| Coda di rospo puntarelle riso venere salsa zafferano <i>Seeteufel Puntarelle Vollkornreis Safransauce</i> | € 43,50 |

Carni

| | |
|--|---------|
| Costolette d'agnello (Polting) peperoni carciofi taccole aglio rosmarino <i>Lammkoteletts (Polting) Paprika Artischocken Zuckerschoten Knoblauch Rosmarin</i> | € 46,00 |
| Duetto di vitello (brasato/polpetta) patate zucca asparagi thailandesi <i>Duett vom Kalb (Schmorbraten/Frikadelle) Kartoffeln Kürbis Thaispargel</i> | € 43,50 |

Dolci

| | |
|--|---------|
| Mascarpone caffè Amaretto cacao amaro cioccolato <i>Mascarpone Kaffee Amaretto Bitterkakao Schokolade</i> | € 15,00 |
| Grano saraceno camomilla fior d'arancio albicocche <i>Buchweizen Kamille Orangenblüte Aprikosen</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 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.

