

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

## Zuppa

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

## Primi Piatti

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



## 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 tailandesi <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.*

