

## 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

Tonno scottato   cetrioli   avocado   pomodori   rabarbaro   salsa remolada <i>Gebratener Thunfisch   Gurken   Avocado   Tomaten   Rhabarber   Remouladen Sauce</i>	€ 28,50
Vitello marinato   rafano   broccoli selvatici   nocciola   fris�e <i>Mariniertes Kalb   Meerrettich   wilder Brokkoli   Haseln�usse   Fris�e</i>	€ 27,50
Uovo in camicia   asparagi bianchi e verdi   parmigiano   tartufo nero <i>Pochiertes Ei   wei�er und gr�ner Spargel   Parmesan   schwarzer Tr�ffel</i>	€ 27,50

### Zuppa

Zuppa rape rosse   capesante   vaniglia <i>Rote Beete Suppe   Jakobsmuscheln   Vanille</i>	€ 27,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------

### Primi Piatti

Gnocchi patate   rag� di manzo   ricotta salata   basilico <i>Kartoffel-Gnocchi   Rinderragout   gesalzener Ricotta   Basilikum</i>	€ 27,50
Crespella gratinata   zucca   carciofi   tartufo nero <i>Gratinierte Crespella   Kürbis   Artischocken   schwarzer Trüffel</i>	€ 27,50
Risotto   asparagi bianchi e verdi   calamari   zenzero <i>Risotto   wei�er und grüner Spargel   Tintenfische   Ingwer</i>	ab 2 Pers. � € 28,50



## Pesci


Filetto di cappone   gamberi   piselli   menta   propria salsa <i>Knurrhahnfilet   Garnelen   Erbsen   Minze   eigene Sauce</i>	€ 44,50
Sogliola dell'atlantico alla griglia   verdure   olio d'oliva   limone <i>Atlantik-Seezunge vom Grill   Gemüse   Olivenöl   Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 49,50

## Carni

Saltimbocca petto di faraona   asparagi bianchi e verdi   salsa olandese alla senape <i>Perlhuhnbrust-Saltimbocca   weißer und grüner Spargel   Hollandaise Sauce mit Senf</i>	€ 43,50
Fegato di vitello   spinaci   cipolla   salsa marsala <i>Kalbsleber   Spinat   Zwiebel   Marsala Sauce</i>	€ 43,50

## Dolci

Panna cotta   cioccolato bianco   lime   frutti di bosco <i>Panna cotta   weiße Schokolade   Limette   Waldbeeren</i>	€ 16,00
Semifreddo di <i>crème brûlée</i>   vaniglia   frutti tropicali   pistacchio <i>Crème Brûlée Parfait   Vanille   tropische Früchte   Pistazie</i>	€ 16,00
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 16,00
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 130,00 € -*

*(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.*

