

## 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

|                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Calamari   melone cantalupo   anguria   fris     menta   peperoncino<br><i>Tintenfische   Cantaloupe-Melone   Wassermelone   Fris  e   Minze   Chili</i>   | € 29,50 |
| Timballo spaghetti   finferli   parmigiano   tartufo nero<br><i>Spaghetti-Timballo   Pfifferlinge   Parmesan   schwarzer Tr  ffel</i>                      | € 27,50 |
| Arrosto maiale   zucca   finocchio   arancio   coriandolo   propria salsa<br><i>Schweinebraten   K  rbis   Fenchel   Orange   Koriander   eigene Sauce</i> | € 27,50 |

### Zuppa

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Zuppa carote   frutti tropicali   capesante<br><i>Karotten-Suppe   tropische Fr  uchte   Jakobsmuscheln</i> | € 25,50 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### Primi Piatti

|                                                                                                                                                                   |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Orecchiette   rag   di vitello   finferli   caprino<br><i>Orecchiette   Kalbsragout   Pfifferlinge   Ziegenk  se</i>                                              | € 27,50               |
| Tortelli (tiepidi)   pomodoro   mozzarella   verdura fermentata   pinoli<br><i>Tortelli (lauwarm)   Tomate   Mozzarella   fermentiertes Gem  se   Pinienkerne</i> | € 27,50               |
| Risotto   nocciole   limone   pesce spada affumicato<br><i>Risotto   Haseln  sse   Zitrone   ger  ucherter Schwertfisch</i>                                       | ab 2 Pers.    € 29,50 |



## Pesci

|                                                                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Merluzzo   patate   fagiolini   sedano   vinaigrette di capperi   maggiorana<br><i>Kabeljau   Kartoffeln   grüne Bohnen   Sellerie   Kapern-Vinaigrette   Majoran</i>     | € 44,50 |
| Filetto di cappone   gamberi   finferli   zucca   topinambur   propria salsa<br><i>Knurrhahnfischfilet   Garnelen   Pfifferlinge   Kürbis   Topinambur   eigene Sauce</i> | € 45,50 |

## Carni

|                                                                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Schiena di capriolo (Polting)   cannelloni spinaci   finferli   ciliege<br><i>Rehrücken (Polting)   Spinat-Cannelloni   Pfifferlinge   Kirschen</i>                                        | € 49,50 |
| Bocconcini di coniglio   broccoli selvatici   patate   cipollotti   tartufo nero<br><i>Bocconcini vom Kaninchen   wilder Brokkoli   Kartoffeln   Frühlingszwiebeln   schwarzer Trüffel</i> | € 44,50 |

## Dolci

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tiramisù “Hippocampus”<br><i>Tiramisù “Hippocampus Art”</i>             | € 16,00 |
| Bigné   frutti di bosco   limone<br><i>Bigné   Waldbeeren   Zitrone</i> | € 16,00 |
| Variazione di sorbetti<br><i>Sorbetvariation</i>                        | € 16,00 |
| Affogato al caffè<br>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.*

