

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 marinato cetriolo zucca zenzero gazpacho al pomodoro <i>Marinierter Thunfisch Gurke Kürbis Ingwer Tomaten-Gazpacho</i>	€ 29,50
Tartar di manzo cous cous avocado peperoni uovo di quaglia salsa senape <i>Rindertatar Cous Cous Avocado Paprika Wachtelei Senfsauce</i>	€ 28,50
Krapfen ricotta di bufala spinaci finferli parmigiano tartufo nero <i>Büffelricotta-Krapfen Spinat Pfifferlinge Parmesan schwarzer Trüffel</i>	€ 27,50

Zuppa

Zuppa melone cantalupo quark salmone affumicato lime <i>Cantaloupe-Melone-Suppe Quark geräucherter Lachs Limette</i>	€ 25,50
---	---------

Primi Piatti

Tortelli patate porcini burro parmigiano rucola <i>Kartoffel-Tortelli Steinpilze Butter Parmesan Rucola</i>	€ 28,50
Mezze maniche ragù di manzo napoletano ricotta salata basilico <i>Mezze Maniche neapolitanisches Rinderragout salziger Ricotta Basilikum</i>	€ 29,50
Risotto pomodoro del piennolo limone gamberi (leggermente piccante) <i>Risotto Piennolo-Tomaten Zitrone Garnelen (leicht pikant)</i>	ab 2 Pers. á € 27,50



Pesci

Filetto di rombo insalata di lenticchie quinoa bietola vinaigrette capperi e olive <i>Steinbuttfilet Linsensalat Quinoa Mangold Kapern-Oliven-Vinaigrette</i>	€ 47,50
Filetto di branzino croccante spinaci patate olio di oliva limone <i>Kross gebratenes Seewolf filet Spinat Kartoffeln Olivenöl Zitrone</i>	€ 49,50

Carni

Saltimbocca filetto di vitello finferli zucca taccole propria salsa <i>Saltimbocca vom Kalbsfilet Pfifferlinge Kürbis Zuckerschoten eigene Sauce</i>	€ 49,50
Galletto dissossato pak choi carote babymais coriandolo <i>Ausgelöstes Stubenküken Pak Choi Karotten Babymais Koriander</i>	€ 46,50

Dolci

Terrina cioccolato lampone menta <i>Schokoladenterrine Himbeere Minze</i>	€ 16,50
Torta formaggio caramellata albicocche mandorle <i>Karamellisierter Käsekuchen Aprikosen Mandeln</i>	€ 16,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 16,50
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.

