



Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison	€ 8
Pfifferling-Törtchen/getrübzeltes Käsefondue/gebratene Pfifferlinge	€ 14
Gebeiztes Fjordforelle/Joghurt/Wasabi-Limette-Honig	€ 16
Gratinierter Ziegenkäse/Rucolasalat/Wassermelone	€ 14
Oktopus-Salat/Erdbeeren-Basilikum/Balsamico/Peperoncino/ gelierten Cantaloupe-Melonen	€ 18
Thunfisch Tatar/Quinoa/Avocado/Minze	€ 18
Kross-Frittierte Büffelmozzarella/Cherrytomaten-Creme	€ 12
Jakobsmuscheln/Ananas Tatar/Maracuja	€ 18
Riesengarnelen-mariniert mit Olivenöl/Bourbon-Vanille/Zitrone in Dampf gegart auf mediterranen Gemüse Caponata	€ 19

Pasta

Ravioletti/Fassona-Kalbsfüllung/Parmesancreme/Rotweinsauce	€ 15
Oktopus-Kartoffel-Gnocchi/Miesmuscheln/Majoran	€ 16
Fileji mit Tropea-Zwiebel-Basilikum-Cherrytomaten/ geräucherter Scamorza	€ 12
Paccheri/Aubergine-Ricotta-Basilikum-Füllung/Erbsen-MinzeCreme	€ 16
Linguine alle Vongole	€ 16
Tagliolini/Riesengarnelen/Pistazien	€ 19
Risotto mit Pfifferlinge/ Mascarponecreme	€ 14

Fleisch

Kalbsleber/Traube/Moscato Wein	€ 24
Lammkarree/Kräuterkruste/Rotweinreduktion	€ 31
Iberico Schweinekotelett in Curcuma-Honig-Pinienkernenkruste/ Arrabbiata-Gorgonzolasauce	€ 26
Perlhuhn Brust und Keule/Thymian-Honig/Paprikacreme	€ 24
Rinderfilet/gratinierter Langerinokäse/Preiselbeeren-Senf-Sauce	€ 32
Tagliata vom Kalbsrücken/gebratene Pfifferlinge	€ 28

Fisch des Tages

***Als Beilage servieren wir Kartoffeln und Gemüse**

Die Desserts finden Sie auf unserer separaten Tafel