

# Empfehlungen

## Raccomandazioni

<i>Burrata auf Rote Beete-Carpaccio mit Pistazien-Limettenpesto</i>	€ 15,50
<i>Burrata on beetroot carpaccio with pistachio lime pesto</i>	
<i>Lammfilet an Karotten-Krautsalat mit Pancetta</i>	€ 16,90
<i>Lamb fillet on carrot and coleslaw with pancetta</i>	
<i>Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Preiselbeersauce</i>	€ 29,50
<i>Sliced venison leg with cranberry sauce</i>	
<i>Geschmorte Rinderroulade</i>	€ 24,50
<i>Braised beef roulade</i>	
<i>Perlhuhnbrust mit Pilzfüllung an Marsalajus</i>	€ 29,50
<i>Guinea fowl breast with mushroom filling on marsalajus</i>	
<i>Kabeljaufilet auf Ingwer-Rosmarinsauce</i>	€ 35,50
<i>Cod fillet on ginger and rosemary sauce</i>	
<i>Polarsaiblingsfilet mit Estragon-Proseccosauce</i>	€ 31,50
<i>Char fillet with tarragon prosecco sauce</i>	

# Vorspeisen / Appetizers

Thunfischfilet im Sesammantel an Mango-Tomatensalat <i>Tuna fillet in sesame coating on mango tomato salad</i>	€ 18,50
Rindercarpaccio mit Selleriesalat und Reggiano <i>Beef carpaccio with celery salad and reggiano</i>	€ 16,90
Pikanter Krevettencocktail <i>Spicy shrimp cocktail</i>	€ 17,50
Kalter Kalbstafelspitz mit Tomaten-Kräutervinaigrette und Meerrettichmousse <i>Cold boiled beef with tomato and herb vinaigrette and horseradish mousse</i>	€ 15,50
Vitello Tonnato	€ 15,50
Mediterraner Fischsalat <i>Mediterranean fish salad</i>	€ 17,90

# Suppen / Soups

Creme von Petersilienwurzel mit gebeizten Lachsstreifen <i>Cream of parsley root with pickled salmon strips</i>	€ 13,50
Maronensüppchen mit Birne <i>Chestnut soup with pear</i>	€ 12,50
Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen <i>Fish soup with noble fish</i>	€ 13,90

# Pasta

Fettucine mit Riesengarnelen in Currysauce <i>Fettuccine with king prawns in curry sauce</i>	€ 18,50
Tagliolini auf Sepiaragout mit Erbsen <i>Tagliolini on sepia ragout with peas</i>	€ 17,50
Canneloni mit Ricotta-Parmesanfüllung und schwarzem Trüffel <i>Cannelloni with ricotta-parmesan filling and black truffle</i>	€ 28,50
Kalbfleischravioli an Salbeibutter <i>Veal ravioli with sage butter</i>	€ 16,50
Gnocchi mit Gemüse-Linsenragout und Pecorino <i>Gnocchi with vegetable lentil ragout and pecorino</i>	€ 16,50

## Fisch / Fish

Zanderfilet auf Tomaten-ZucchiniGemüse <i>Pikeperch fillet on tomato-zucchini vegetables</i>	€ 34,50
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Knoblauch-Kräutermarinade <i>Loup de Mer fried on the skin with garlic and herb marinade</i>	€ 36,50
Seeteufelmedaillons auf Weißwein-Olivencreme <i>Monkfish medallions on white wine olive cream</i>	€ 35,50
Riesengarnelen in Pernodsauce <i>King prawns in pernod sauce</i>	€ 35,50

## Fleisch / Meat

Bullenfilet mit picantem Feigen-Balsamicodipp <i>Bull fillet with a spicy fig balsamic dip</i>	€ 35,50
Filetspitzen in Morchel-Cognaccrème <i>Fillet tips in morel-cognac cream</i>	€ 29,50
Kalbsrückenmedaillon auf Birnenragout mit Gorgonzolasauce <i>Veal medallion on pear ragout with gorgonzola sauce</i>	€ 34,50
Entenbrust auf Pfeffer-Rotweinjus <i>Duck breast on pepper-red wine jus</i>	€ 32,50
Kalbsleber in Salbeibutter <i>Calf's liver in sage butter</i>	€ 28,50

# Menu 1

Creme von Petersilienwurzel

*Cream of parsley root*

• • •

Geschmorte Rinderroulade

*Braised beef roulade*

• • •

Tiramisu mit Nussfüllung

*Tiramisu with nut filling*

• • •

€ 39,50

# Menu 2

Rindercarpaccio mit Selleriesalat und Reggiano

*Beef carpaccio with celery salad and reggiano*

• • •

Gnocchi mit Gemüse-Linsenragout und Pecorino

*Gnocchi with vegetable lentil ragout and pecorino*

• • •

Polarsaiblingsfilet mit Estragon-Proseccosauce

*Char fillet with tarragon prosecco sauce*

• • •

Apfelparfait mit Calvados auf Vanillespiegel

*Apple parfait with calvados on vanillasauce*

• • •

€ 59,50