

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



BRUSCHETTA CON SCAMORZA E TARTUFO FRESCO BRUSCHETTA MIT SCAMORZAKÄSE UND FRISCHEM TRÜFFEL	6,50 €
CREMA DI ZUCCA CON SPIEDINO DI GAMBERI E SEMI DI ZUCCA KÜRBISCREMESUPPE MIT GARNELENSPIESS UND GERÖSTETE KÜRBISKERNE	9,50 €
FORMAGGIO CAPRINO CAMELLATO SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA IA ROSSA E NOCI KAMELLIZIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE-BEETE CARPACCIO UND WALNÜSSE	9,50 €
TATAR DI MANZO CON UOVO DI QUAGLIA RINDERTATAR MIT WACHTELEI	14,00 €
SÂUTE DI COZZE CON CROSTONI DI PANE MIESMUSCHEL SÂUTE UND GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT	9,00 €
TAGLIOLINI CON CAPESANTE E ZUCCHINE IN SALSA DI ZAFFERANO TAGLIOLINI MIT JAKOBSMUSCHELN UND GELBE ZUCCHINISTREIFEN IN SAFRANSAUCE	15,50 €
PENNE CON PORCINI FRESCHI DI FILETTO IN SALSA DI VINO BIANCO PENNE MIT FRISCHEN STEINPILZEN UND RINDERFILETSTREIFEN IN WEISSWEINSAUCE	15,50 €
SPAGHETTI AL PARMIGIANO CON TARTUFO NERO SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB MIT SCHWARZEM TRÜFFEL	11,00 € 16,50 €
FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON PASTA GEGRILLTES LACHSFILET MIT KIRSCHTOMATEN UND PASTA	19,00 €
FILETTO DI SPIGOLA (250 G) IN CROSTA DI PATATE E TARTUFO LOUP DE MER FILET (250 G) IN KARTOFFELKRUSTE MIT FRISCHEN TRÜFFEL DAZU GEBRATENES GEMÜSE	24,00 €
BISTECCA TRANCIATA CON PATATE AL ROSMARINO TRANCHIERTES RUMPSTEAK MIT ROSMARIN KARTOFFELN	22,00 €
MEDAGLIONI DI VITELLO IN CREMA DI PARMIGIANO CON TARTUFO ESTIVO E TORTINO DI PORCINI KALBSMEDALLIONS IN PARMESANCREMESAUCE MIT SCHWARZ TRÜFFEL UND HAUSGEMACHTEN STEINPILZ SOUFFLÉ	26,50 €
CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE	6,50 €

*ALLE FLEISCH UND FISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE SERVIERT

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Trotz sorgfältiger Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

