



# DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



## **CREMA DI LENTICCHIE E ZAFFERANO CON GAMBERI**

LINSEN-SAFRAN CREME SUPPE MIT GEBRATENEN GARNELEN  
LENTIL AND SAFFRON CREAM SOUP WITH FRIED SHRIMP

8,50 €

## **TARTAR DI SALMONE CON AVOCADO E NOCI**

LACHSTATAR MIT AVOCADO UND WALNÜSSEN  
SALMON TARTAR WITH AVOCADO AND WALNUTS

14,50 €

## **TAGLIOLINI AL BURRO CON TARTUFO NERO**

FEINE BANDNUDELN IN BUTTERSAUCE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL  
FINE TAGLIATELLE IN BUTTER SAUCE WITH BLACK TRUFFLE

14,00 €

## **FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON LINGUINE AI DATTERINI**

LACHSFILET VOM GRILL DAZU FEINE BANDNUDELN MIT KIRSCHTOMATENSAUCE  
SALMON FILLET FROM THE GRILL WITH LINGUINE WITH CHERRY TOMATO SAUCE

19,00 €

## **CODA DI ROSPO ALLA ROMANA CON SPINACI**

SEETEUFEL MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI IN WEISSWEINSAUCE DAZU SPINAT  
MONKFISH WITH PARMA HAM AND SAGE IN WHITE WINE SAUCE SERVED WITH  
SPINACH

24,00 €

## **MEDAGLIONI DI VITELLO IN CREMA DI PARMIGIANO CON RISOTTO AI PORCINI**

KALBSMEDAILLONS IN PARMESANCREME DAZU STEINPILZ RISOTTO  
VEAL MEDALLIONS IN PARMESAN CREAM WITH PORCINI MUSHROOM RISOTTO

26,00 €

## **ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO**

ENTRECÔTE VOM GRILL MIT ROSMARINKARTOFFELN  
GRILLED ENTRECÔTE WITH ROSEMARY POTATOES

25,00 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

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

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