



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



CAPELANTE FRITTI SU UNA SCHIUMA DI CHAMPAGNE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT CHAMPAGNERSCHAUM GARNIERT
FRIED SCALLOPS GARNISHED WITH CHAMPAGNE FOAM

12,00 €

OGNI OSTRICA · AUSTERN STÜCK · OYSTERS PIECE

3,00 €

ASPARAGI BIANCHI GRATINATI CON PARMIGIANO

WEISSER SPARGEL MIT PARMESAN GRATINIERT
WHITE ASPARAGUS WITH PARMESAN AU GRATIN

11,00 €

Mit Trüffel 16 €

LINGUINE CON ARAGOSTA AMERICANA

LINGUINE MIT AMERIKANISCHEM HUMMER
LINGUINE WITH AMERICAN HUMMER

19,00 €

RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI VERDI

RISOTTO MIT GARNELEN UND GRÜNEM SPARGEL
RISOTTO WITH SHRIMP AND GREEN ASPARAGUS

13,50 €

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO SU CREMA DI WASABI CON INSALATA

THUNFISCHFILET IN SESAMKRUSTE AUF WASABICREME MIT BEILAGENSALAT
TUNA FILLET IN SESAME CRUST ON WASABI CREAM WITH GARNISH SALAD

25,00 €

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON ASPARAGI FRESCHI

KALBSLEBER AUF VENEZIANISCHE ART MIT FRISCHEM SPARGEL
VENISON CALF'S LIVER WITH FRESH ASPARAGUS

19,00 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL MIT GEMÜSE
SEA BASS FILLET FROM THE GRILL WITH VEGETABLES

21,00 €

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA CON VERDURE

ENTRECÔTE VOM GRILL MIT GEMÜSE
GRILLED ENTRECOTE WITH VEGETABLES

25,00 €

BACCALA ALLA SICILIANA CON RISOTTO AGLI ASPARAGI

STOCKFISCH AUF SIZILIANISCHE ART MIT RISOTTO MIT SPARGEL
SICILIAN STYLE STOCKFISH WITH RISOTTO WITH ASPARAGUS

22,00 €

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

ERDBEER TIRAMISU
STRAWBERRY TIRAMISU

6,50 €

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.