



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



CREMA DI CASTAGNE CON PANCETTA ARROTOLATA

KASTANIENCREMESUPPE MIT GERÖSTETEM SPECK
CHESTNUT CREAM SOUP WITH ROASTED BACON

6,50 €

TARTAR DI MANZO CON UOVO DI QUAGLIA E TARTUFO NERO

TATAR VOM RINDERFILET MIT WACHTELEI UND SCHWARZEM TRÜFFEL
TARTAR OF BEEF FILLET WITH QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE

14,50 €

PACCHERI CON RAGOUT DI CINGHIALE

PACCHERI MIT WILDSCHWEINRAGOUT
PACCHERI WITH WILD BOAR RAGOUT

14,00 €

RISOTTO CON GAMBERI E FUNGHI PORCINI

RISOTTO MIT GARNELEN UND STEINPILZEN
RISOTTO WITH PRAWN AND PORCINI MUSHROOMS

16,00 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL DAZU GEMÜSE
GRILLED BASS FROM THE GRILL WITH VEGETABLES

24,00 €

SOGLIOLA INTERA CON VERDURE

SEEZUNGE VOM GRILL DAZU GEMÜSE
SOLE GRILLED WITH VEGETABLES

28,00 €

PETTO D'ANATRA IN SALSA D'ARANCIA CON LINGUINE

ENTENBRUSTFILET IN ORANGENSAUCE DAZU LINGUINE
DUCK BREAST FILLET IN ORANGE SAUCE AND LINGUINE

23,00 €

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA CON PATATE GRATINATE

ENTRECÔTE VOM GRILL DAZU GRATINIERTER KARTOFFELN
ENTRECÔTE GRILLED WITH GRATIN POTATOES

22,00 €

BAVETTA DI MANZO TRANCIATA A TAVOLA CON VERDURE

TRANCHIERTES FLANK STEAK DAZU GEMÜSE
CARVED FLANK STEAK WITH VEGETABLES

21,00 €

CREME BRULEE

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.