

Als Aperitif: Hugo Rose Sprizz

8,80

*Prosecco-Rosewein-Holundersirup, Minze, Limetten*

Antipasti

Gebratener Oktopus, serviert mit knusprigen Gnocchi alla Romana auf leicht pikanten Nduja-Creme

24,50

Tartar vom argentinischen Rinderfilet, angerichtet auf einem Kartoffel-Carpaccio und begleitet von einer geräucherten Provola-Creme

22,50

Pasta

Hausgemachte Ravioli – gefüllt mit Hirschragout und Kräuterseitlingen, angerichtet auf einer aromatischen Zitronen-Thymian-Creme

22,50

Cremiges Risotto, zubereitet mit gegrillten Jakobsmuscheln und Seeteufel-Ragout, garniert mit Lachs Kaviar

24,50

Secondi

Kaninchen Keule gefüllt mit Steinpilzen und Parmesan, serviert auf Sellerie-Trüffel Schaum und Vin Cotto Tropfen

34,50

Butter Fisch Tranche vom Grill mit geschmorrtten Chicorée und getrockneten Tomaten-Mandeln Pesto

36,50

Dolci

Hausgemachte Torte mit Zitronen-Biskuit Krokant, Weiße Schokoladen Ganache, Kokos Flocken und Erdbeeren Gelee

10,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU