

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche

Salmone affumicato in casa con crema di Wasabi

€ 18.-

Gebratene Jakobsmuscheln mit feinen Salaten

Capesante rosolate con insalatina

€ 18.-

**Kurz angebratenes Thunfischsteak in der Sesam-Kürbiskernkruste
auf Pfirsich-Karottensalat**

Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di sesamo e zucca
su insalata di pesche e carote

€ 18.-

Gekochtes Kalbszungen-Carpaccio mit Pfifferlingen

Carpaccio di lingua di vitello cotta con gallinacci

€ 18.-

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

Terrina di fegato grasso d'oca con "pan'brioche" fatto in casa

€ 20.-

Taglierini mit Karotten-Ingwer-Orange, Garnelen und Venusmuscheln

Taglierini con carote-zenzero-arancia, gamberi e vongole

€ 18.-

Ravioli del Plin gefüllt mit Steinpilzen

Ravioli del plin ripieni con porcini

18.-

**Lasagne von römischen Grießnocken,
mit Büffelmozzarella, Zucchini und Tomaten**

Lasagna di gnocchi alla romana
con mozzarella di bufala, zucchini e pomodori

€ 15.-

Graukäse-Kürbis-Knödl mit Parmesan und brauner Butter

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12.-

Winterkabeljau „Skrei“ mit schwarzer Trüffelsauce auf Gemüse

Merluzzo invernale "Skrei" con una salsa al tartufo nero su verdure

€ 30.-

Entrecôte „Black Angus“ aus Australien

mit einer Portweinsauce und Gemüse

Controfiletto "Black Angus" australiano con una salsa al vino porto e verdure

€ 31.-

Rosa gebratene Entenbrust mit einer Chutneysauce

Petto d'anatra arrostito cottura media con una salsa di mostarda

€ 30.-

Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Pilze-Geröstel

Sella d'agnello rosolata su un geröstel di patate e funghi

€ 31.-

Die Menüs werden ab 2 Personen serviert

I menu vengono serviti da 2 persone in più

4 Gang Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser)

Menu con 4 portate accompagnato con vino al bicchiere (4 bicchieri)

€ 82.-

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

Menu vegetariano con 4 portate

€ 51.-

Fischmenü mit 4 Gängen

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 57.-

Überraschungsmenü mit 5 Gängen

Menu con 5 portate a sorpresa

€ 68.-

KÄSE und DESSERT FORMAGGI E DOLCI

Käsevariation mit Chutney

Variatione di formaggi con mostarda

€ 13.-

Warmes Schoko-Creme-Törtchen auf Früchten

Tortino caldo al cioccolato su frutta

€ 12.-

Crème brûlée mit Ingwer und Zitronengrasgeschmack

Crema catalana con gusto di zenzero e erbetta al limone

€ 12.-

Torroncino-Mousse auf Orangenfilet

Mousse di torroncino su filetti d'arancia

€ 12.-

Hausgemachtes Brot und Gedeck – pane fatto in casa e coperto € 3,00.-