

**Gebratene Jakobsmuscheln, auf Buchweizennudeln mit rotem Zwiebel und feinen Salaten**  
Capesante rosolate, su pasta di grano saraceno con cipolla rossa e insalatina  
€ 20,00 (N)

**Thunfisch in der Pfefferkruste kurz angebraten,  
mit einer Koriandermayonaise und Karotten-Ingwer-Orangensalat**  
Tonno in crosta di pepe appena scottato, con una maionese al coriandolo  
e un insalata di carote-zenzero e arancia  
€ 20,00 (C-D)

**Garnelen und Gemüse in „Tempura“ gebacken, auf verschiedenen Salaten**  
Gamberi e verdure in fritti in “Tempura” su insalatina varia  
€ 20,00 (A-B)

**Terrine von der Entenstopfleber mit hausgemachtem Brioche**  
Terrina di fegato grasso d’anatra con pan’brioche fatto in casa  
€ 28,00 (A-C-G-H)

**Taglierini mit Garnelen und gelben Zucchini, leicht pikant**  
Taglierini con gamberi e zucchine gialle, leggermente piccanti  
€ 20,00 (A-B-C)

**Risotto mit Steinpilzen**  
Risotto con porcini  
€ 22,00 (G)

**Brennessel-Bandnudel, mit Pfifferlingen**  
Tagliatelle di pasta all’ortica, con finferli  
€ 20,00 (A-C-G)

**Ravioli Plin, gefüllt mit Lamm**  
Ravioli Plin, ripieni con agnello  
€ 22,00 (A-C-G)

**Graukäse-Kürbis-Knödel mit Parmesan und brauner Butter**  
Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso  
€ 12,00 (A-C-G)

**Filet vom Wolfsbarsch auf Gemüse, mit einer Morchelsauce**

Filetto di branzino su verdure, con una salsa di spugnole

€ 33,00 (D-G)

**Entrecôte „Black Angus“ aus Australien**

**auf Kartoffeln und Gemüse und einer Portweinsauce**

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

€ 34,00

**Gebratener Lammrücken, auf Kartoffel, Zucchini und Pilze**

Carré d'agnello al forno, con patate, zucchini e funghi

€ 34,00

**Die Menüs werden ab 2 Personen serviert**

I menu vengono serviti da 2 persone in più

**4-Gang Überraschungsmenü mit Weinbegleitung (4 Gläser)**

Menü a sorpresa con 4 portate, con accompagnamento con vini al calice (4 calici)

€ 95,00

**Fischmenü mit 4 Gängen**

Menü con 4 portate a base di pesce

€ 65,00

**Überraschungsmenü mit 5 Gängen**

Menü a sorpresa con 5 portate

€ 75,00

**KÄSE und DESSERT    FORMAGGI E DOLCI**

**Käsevariation mit Chutney**

Variazione di formaggi con mostarda

€ 15,00 (G)

**Warmes Schokotörtchen, auf Früchten (20 Minuten)**

Tortino caldo al cioccolato, su frutta (20 minuti)

€ 13,00 (C-G)

**Kaffee-Crème-Brûlée, mit Früchten**

Crème-brûlée al caffè, con frutta

€ 13,00 (C-G)

**Karamellierte Sauerrahmtarte mit hausgemachtem Eis**

Crostata caramellata alla panna acida con gelato fatto in casa

€ 13,00 (A-C-G-H)

Hausgemachtes Brot und Gedeck € 3,00    Pane fatto in casa e coperto € 3,00

**Allergene Allergeni**

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Laktose | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeldioxid & Sulfite | M Lupinen | N Weichtiere  
A Glutine | B Crostacei | C Uova | D Pesce | E Arachidi | F Soia | G Lattosio | H Frutta a guscio | I Sedano | J Senape | K Sesamo | L Anidride solforosa & solfiti | M Lupini | N Molluschi