



Speisekarte

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit Cocktailtomaten	5,50 €
Steinpilzrahmsuppe mit Steinpilzeinlage	8,50 €
Karamellierter Ziegenfrischkäse, gebratene Zucchini, Wildkräuter	10,50 €
Carpaccio vom Ochsenfilet mit Wildkräuter und Parmesan	14,50 €
mit zusätzlich Sommertrüffel	19,50 €
Lauwarmer Octopussalat mit gegrillter Paprika und salsa Verde	14,50 €
Thunfischtataki mit Avocadotatar	16,50 €
Gehobelte Gänseleber, gebratene Steinpilze, Kartoffelpüree	19,50 €

Pasta

Tagliolini in Buttersauce mit Scorzone-Trüffel	19,50 €
kleine Portion	14,50 €
Spaghettini mit Garnelen und Jakobsmuscheln	16,50 €
Fettucine mit Pfifferlingen	16,50 €

Obige Preise zum Mitnehmen und Verzehr vor Ort - inkl MwSt.

Unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet - manchmal ohne Rezeptur spontan verändert.
Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Bitte halten Sie ggfs. Rücksprache.

Fleisch

Kalbsfilet mit Rahmpfifferlingen, Püree und Trüffel	26,50 €
Kalbsleber „Veneziana“ mit Püree und Gemüse	22,50 €
Label-Rouge Perlhuhnbrust mit gebratenen Steinpilzen und Steinpilzgnocchi	26,50 €
Ochsenlende vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	24,50 €

Fisch

Steinbuttfilet auf Kartoffel-Trüffelcreme, Lauch, Beurre blanc und Trüffel	28,50 €
Eismeer-Saiblingsfilet auf Kartoffel-Orangensalat, Salsa verde, Kaviar	21,50 €

Dessert

Schokotarte mit Vanilleis	8,50 €
Karamelleis mit Vanillebirnen	7,50 €
Creme caramel mit Vanillebirnen	8,50 €
Marillensorbet mit Prosecco	8,50 €

Obige Preise zum Mitnehmen und Verzehr vor Ort - inkl Mwst.

Unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet - manchmal ohne Rezeptur spontan verändert.
Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Bitte halten Sie ggfs. Rücksprache.