



VORSPEISEN

Karamellisierte Ziegenfrischkäse / Peperonata / Zucchini / Salatbukett	15,50 €
Aubergine „Japan Style“ / Miso / Edamame / Sesam / Bonito-Flocken	15,50 €
Carpaccio vom Ochsensfilet mit Wildkräuter und Parmesan	19,50 €
zusätzlich mit Winter-Trüffel	24,50 €
Lauwarmer Octopussalat / Ofenpaprika / Salsa verde	17,50 €
Marinierte Riesengarnelen / Salicornes / Avocado	18,50 €
Sesam-Thunfischtataki / Avocadotatar	21,50 €

HAUPTGERICHTE / Pasta / Fleisch / Fisch

Tagliolini in Buttersauce mit Winter-Trüffel	kleine Portion 17,50 €	23,50 €
Tagliolini in Buttersauce mit weißem Alba Trüffel	klein 27,50 €	37,50 €
jedes weitere Gramm 8,50 €		
Steinpilz-Trüffelravioli in Butter und Salbei		15,50 €
Ochsenlende / Rosmarinkartoffeln / Gemüse / Kräuterbutter		29,50 €
Ausgelöste Wachtel / Artischocken-Trüffelrisotto / Trüffel		31,50 €
Hirschrücken / Rosenkohlblüten / Maronen / Schoko-Cassissauce / Püree		34,50 €
Kalbsleber „Veneziana“ / Püree / Gemüse		26,50 €
Duett von Wolfsbarsch und Riesengarnele / Spinat / Butterkartoffeln		32,50 €
Thunfisch rare auf pikantem Blattspinat		33,50 €

Dessert / Käse

Dessert oriental: Datteln/ Orangen/ Pinienkerne/ Pistazien/ Joghurt-Limoneneis	10,50 €
Schokotarte von Valrhona Schokolade / Vanilleis	9,50 €
Walnusseis auf Cranberryragout	9,50 €
Marillensorbet / Muskateller-Sekt	9,50 €
Parmigiano Reggiano / Oliven	9,50 €

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.