

Überraschungsmenüs

*Cucinare è un'arte e non il meno importante.
Kochen ist eine Kunst und keinesfalls die unbedeutendste.*
Luciano Pavarotti

4 – Gang Menü „*Fleisch*“
mit Spezialitäten vom Land*
€ 49,50

4 – Gang Menü „*Fisch*“
mit Spezialitäten aus Fluss und Meer*
€ 58,00

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir Menübestellungen nur bis 21 Uhr entgegennehmen.

*Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal
Eine Karte mit Allergenen erhalten Sie gerne vom Service.

Vorspeisen

Antipasto di Pesce Variazione

Gegrillter Pulpo auf Avocadosalsa,
Gambas an Wakamé-Seegrassalat,
Jakobsmuschel an Mangosalsa,
Thunfischtatar mit Wasabi-Mayonnaise
€ 19,50

Antipasto di Carne

Pochiertes Kalbsfilet an Salsa verde,
gegrilltes Lammfilet im Parmesan-Zucchini-mantel auf Rucolasalat,
Tomatenbruschetta mit Mozzarella di Buffola
€ 18,50

Suppen

Tägessuppe

€ 6,50

Kanadische Hummersuppe

mit Hummerfleischeinlage
€ 8,50

Salate

Caesar's Salad

knackiger Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust
dazu Parmesandressing,
Croutons und gehobeltem Parmesan
€ 16,50

Feldsalat

mit gebratenen Pilzen,
Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan
€ 13,50

Knackiger Salat mit gegrilltem Lachs

geröstete Kürbiskerne und gegrillte Avocado
€ 18,50

Pasta

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta

an Salbei-Buttersauce und Parmesan

€ 16,50

Krustentierravioli mit feiner Kräutersauce

dazu Langostino und Gambas

€ 23,50

Tagliatelle mit Gemüseragout

gehobeltem Grana Padano,
Rucola und gebratene Rinderstreifen

€ 20,50

Secondi di Pesce Fisch & Krustentiere

Riesengarnele, Pulpo und Calamari vom Grill

an Kräuter-Olivenöl
dazu Grillgemüse
und Spaghetti aglio e olio peperoncino
€ 32,50

Schottisches Lachsfilet

an Kräuter-Nolly Prät Sauce
dazu frischer Blattspinat
und Limonen-Parmesanrisotto
€ 28,50

Wildfang Wolfsbarschfilet vom Grill

auf Ratatouillegemüse
und gebratene Polenta und Gremolata
€ 27,50

Secondi di carne

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

dazu Pommes Frites und bunter Salat

€ 22,50

Mangalica Schweinefiletmedaillon

an Pilzvelouté-Sauce

dazu Ratatouillegemüse und hausgemachte Spätzle

€ 23,50

Donald Russel Lamm aus Schottland

gegrillte Variation aus Filet-Rücken-Krone

auf Ratatouillegemüse

dazu Prinzessbohnen an Bacon

und Annabelle Röstkartoffeln mit Sour Cream

€ 27,50

Steakhousegerichte Black Angus Nebraska USA

Rinderfilet vom Grill an Madagaskar Pfeffersauce

dazu Kräutergrillgemüse
und Annabelle Röstkartoffeln

€ 33,50

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Chili-Knoblauch-Kräuterbutter
dazu Kräutergrillgemüse
und Annabelle Röstkartoffeln mit Sour Cream Dip

€ 28,50

Il Dolce Dessert

Crème Brûlée

mit Waldbeeren Romanov

€ 7,50

Valrhona Schokoladenduo

dunkles Schokoladenmousse
und Schokoladensouffle mit warmen Beeren

€ 9,50

Mango-Limettenmousse

auf Browniebiscuit und Himbeerschaum

€ 8,50