

Vorspeisen

Primi piatti

Tatar | Black Angus Rindsfilet | Butter | Toastbrot

Tartara | filetto di manzo Black Angus | burro | pane tostato

120 gr. 19,00 € | 180 gr. 23,00 €

Crema di melanzane | Aubergine | Guanciale-Chip | geräuchertes Olivenöl

Crema di melanzana | Guanciale | Olio di oliva affumicata

9,00 €

Schwarze BIO-Kamut Cappelletti | Kabeljau-Füllung | Erbsen-Creme

Cappelletti neri | BIO-Kamut | merluzzo | crema di piselli

13,00 €

Risotto Carnaroli | Birne | Gorgonzola | Trüffel

Risotto Carnaroli | pera | Gorgonzola | tartufo

14,00 €

Hauptspeisen

Secondi piatti

Lammkarree | Spinat | Rosmarinkartoffeln

Carré di agnello | Spinaci | patate al rosmarino

25,50 €

Rinderfilet | Rotweinzwiebeln | Süßkartoffelpüree

Filetto di manzo | cipolle al vino rosso | puré di patate dolci

30,00 €

Zanderfilet | Linsen | Kirschtomaten | Zitronen-Olivenöl

Filetto di lucioperca | lenticchie | pomodorini | olio di oliva al limone

24,90 €

Gemischter Salatteller | Black Tiger Garnelen

Insalata mista | Gamberi „Black Tiger“

12,00 €

Gemischter Beilagensalat

Insalata mista

5,00 €

Zum Süßen Abschluss - Dolci

Lauwarmes Schokotörtchen | Valrhona | Vanilleeis

Tortino al cioccolato Valrhona | cuore morbido | gelato alla vaniglia

8,50 €

Affogato

(Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne)

3,00 €

Zweierlei Sorbet | grüner Apfel | Passionsfrucht

Sorbetto | mela | frutta della passione

3,00 €

Creme brûlée | Madagaskar-Vanille | Haselnusseis

Cremé brûlée | vaniglia del madagascar | gelato di nocciole

8,00 €