

## Kalte Vorspeisen

### Antipasti freddi

#### Salat von grünem Spargel

Gegrillte Garnelen - Kresse

#### Insalata d'asparagi verdi

gamberi alla griglia - crescione

€ 13,00

#### Carpaccio vom Wagyu Beef

Rucola - Parmesan

#### Carpaccio di Wagyu beef

rucola - scaglie di grano

€ 20,00

#### Tartar vom Rind

Wachtelei - Brioche - Butter

#### Tartara di manzo

uovo di quaglia - burro - brioche

€ 14,50

#### Wolfsbarsch

Gewürzsüppchen - Spinat - Sojasprossen

#### Branzino

zuppetta speziata - spinacino - germogli di soja

€ 13,50

## Warme Vorspeisen

### Primi piatti caldi

#### Cremesuppe von der neuen Kartoffel

Speck - Zwiebel

#### Crema di patate novelle

speck - cipolla

€ 8,00

#### Hausgemachte Teigtaschen mit Lammfüllung

Bärlauchcreme - Kräuterbutter

#### Ravioli d'agnello fatti in casa

crema di aglio orsino - burro alle erbe

€ 13,50

#### Risotto mit roter Beete

Steinbuttfilet - Kren

#### Risotto con barbabietola

filetto di rombo - rafano

€ 14,00

#### Teigfleckerln

Kaninchenragout - Champignon

#### Maltagliati

ragout di coniglio - champignons

€ 13,50

# Hauptspeisen

## Secondi piatti

### Zanderfilet

Spargeln - Artischocken

### Filetto di lucioperca

asparagi - carciofi

€ 24,00

### Entrecôte vom Grill

Variation von der Topinambur

### Entrecôte alla griglia

variazione del topinambur

€ 25,00

### Kalbstomahawk

Kartoffeln - Romanesco

### Tomahawk di vitello

patate - romanesco

€ 25,00

### Lammrücken

Polenta - Artischocke

### Sella d'agnello

polenta - carciofi

€ 23,00

## Desserts

### Dolci

#### Mousse von der Mandel

Kaffee Eis - Crumbles

#### Mousse alle mandorle

gelato al caffè - crumbles

€ 9,00

#### Pistazien Creme Brûlée

Pistaziensponge - Sorbet vom weißen Pfirsich

#### Creme Brûlée al pistacchio

Sponge di pistacchio - sorbetto alla pesca

€ 9,00

#### Passionsfrucht mousse

Exotisches Sorbet - Mangogel

#### Mousse al frutto della passione

sorbetto alla frutta esotica - gel di mango

€ 9,00

#### Himbeere Panna cotta

Joghurteis - Baiser

#### Panna cotta ai lamponi

gelato allo yogurt - meringhe

€ 9,00

Grundsätzlich verwenden wir nur frische Lebensmittel. Wir bitten deshalb um Verständnis, sollten wir trotzdem manchmal auf Tiefkühlprodukte zurückgreifen müssen. In linea di massima usiamo esclusivamente prodotti freschi. In caso di necessità siamo obbligati a ricorrere prodotti surgeli.