

# KALTE VORSPEISEN

## ANTIPASTI

### ZUCCHINIBLÜTE

Burrata, Basilikum, Oliven

*FIORE DI ZUCCHINA*

*burrata, basilico, olive*

### LACHS

Gurke, Sauerrahm, Bete

*SALMONE*

*cetriolo, panna agra, rape*

### THUNFISCH

Orangen, Ingwer, Fenchel

*TONNO*

*arance, zenzero, finocchi*

### RINDSTATAR

Spargel, Wachtelei, Butter

*TARTAR DI MANZO*

*Asparagi, uovo di quaglia, burro*

# WARME VORSPEISEN

## *PRIMI PIATTI*

CREMESUPPE VON DER  
SELLERIEKNOLLE

Spanferkel, grüner Sellerie  
*CREMA DI SEDANO RAPA*  
*Maialino da latte, sedano verde*

VOLLKORN-CAVATELLI

Kaisergranat, Brokkoli, Datteltomaten  
*CAVATELLI INTEGRALI*  
*scampi, broccoli, datterino*

SCHWARZE TAGLIATELLE

Tintenfisch, Kaiserschoten, Zitrone  
*TAGLIATELLE AL NERO*  
*seppia, taccole, limone*

ARTISCHOCKEN-RAVIOLI

Hirschragù, Thymian, Knoblauch  
*RAVIOLI DI CARCIOFO*  
*ragù di cervo, timo, aglio*

# HAUPTSPEISEN

## SECONDI PIATTI

### SEETEUFEL

Karotten, Kümmel, Frühlingszwiebel

*CODA DI ROSPO*

*carote, cumino, cipollotto*

### STEINBUTT

Getreide, Caponata süss-sauer

*ROMBO*

*cereali, caponata agrodolce*

### KALBS KARREE

Kartoffeln, Kräuterseitlinge, Spargel

*COSTOLETTA DI VITELLO*

*patate, cardoncello, asparagi*

### RIBEYE

Romanesco, Raclette, Tonkabohne

*RIBEYE*

*cavolo romanesco, raclette, fava tonka*

# DESSERT

## *DOLCI*

### CREMIG

Holunderblüten Crème brûlée

Apfelsorbet, Meringue

### CREMOSO

*Crème brûlée al fior di sambuco*

*Sorbetto alla mela, meringhe*

### SCHOKOLADIG

Dunkles Schokomousse

Buchweizen-Biskuit, Nuss, Karamelleis

### CIOCCOLATO

*Mousse al cioccolato fondente*

*Biscuit al grano saraceno, noci,*

*gelato al caramello*

### WARM

Topfenknödel

Erdbeeren, Joghurteis

### CALDO

*Canederli di ricotta*

*fragole, gelato allo jogurt*

### KALT

Vanilleparfait

Rhabarber-Kompott, Grenadine

### SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

*composta di rabarbaro, granatina*