

Menü Winter (Oktober bis März)

Menü I veggie : 38 €

Zuppa patate 

Regionale Kartoffelsuppe | Lauch | Croutons
regional potato soup | leek | croutons

*

Tortelloni al pomodoro 


Nudelteigtaschen gefüllt mit Ricottakäse & Spinat | Tomatensugo | gesalzener Ricotta-Hartkäse
dumplings filled with ricotta cheese & spinach | tomato sauce | salted ricotta cheese

*

Tortina 

Schoko-Soufle | Vanille-Tonkabohne-Creme
chocolate souffle | vanilla-tonkabean-cream

Menü II : 43 €

Zuppa zucca 

Kürbissuppe
pumpkincreamsoup

*

Filetto maiale

Schweinefilet | Gorgonzola-Brandy Soße | Rosmarin Drilling Kartoffeln
pork fillet | gorgonzola-brandy sauce | rosemary drilling potatoes

*

Parfait 

Kastanien Parfait | Baileys-Tonkabohnencreme
chestnut parfait | baileys tonka bean creme

Menü III : 49 € (nur im November & Dezember)

Soncino 

Feldsalat | Walnuss | Cranberry | Honig-Ingwer Vinaigrette
corn salad | walnut | cranberry | honey-ginger vinaigrette

*

Oca

Gänsekeule | Rotkohl | Grünkohl | Klöße
goose leg | red cabbage | kale | dumplings

*

Sorbetto 

Zitronensorbet | Ingwer | Rosmarin | Prosecco
lemon sorbet | ginger | rosemary | prosecco
Ganze Gans ca. 5 KG 140 € (1 Woche vorher bestellen)

Menü IIII : 37 €

Caponata 🌱

Mediterranes Gemüse | Süß- Sauersoße
mediterranean vegetables | sweet sour sauce

*

Salmone

Lachsfilet | Blutorangensoße | Gemüse
salmon | blod orange sauce | vegetables

*

Tiramisu classico 🌱

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone-Creme | Kakao
ladyfingers | coffee | mascarpone cream | kakao