


Menü Winter (Oktober bis April)

Vegetarisches Menü: 36 €

Barbabietola 

Bete Carpaccio | Ziegenkäse | Balsamico-Vinaigrette | Walnüsse

*

Melanzane alla parmigiana 

Auberginenauflauf | Tomatensugo | Parmesan | Salat

*

Tortino 

Schoko-Soufflé | Kirsch-Chili Grappacreme | Vanilleeis

Fisch Menü: 42 €

Nero

Garnelen | schwarzer Knoblauch | Prosecco-Butter-Schaum

*

Salmone

Lachsfilet | Safransoße | Gemüse

*

Sorbetto 

Zitronensorbet | Ingwer | Rosmarin | Prosecco

Fleisch Menü: 44 €

Burrata 

Burrata auf geröstete Paprika | Zwiebeln | Pinienkerne | Basilikum-Pesto

*

Pfeffrig

Kalbsrücken | Feigen-Portwein-Soße | grüner Pfeffer | Rosmarin-Drillinge

*

Tiramisu classico 

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone-Creme

Gänsekeule Menü: 49 €

(Gänsekeule vom 11. November bis 23. Dezember)

Bestellung eine Woche vorher

Burrata 

Burrata auf geröstete Paprika | Zwiebeln | Pinienkerne | Basilikum-Pesto

*

Oca

Gänsekeule | Vecchia-Romagna-Rosinenjus | Feldsalat | Klöße

oder

Oca

Gänsekeule | Kastanien-Grüner-Pfeffersoße | Feldsalat | Klöße

*

Tiramisu classico 

Löffelbiskuit | Kaffee | Mascarpone-Creme