

Aperitif

Virgin (alkoholfrei)

Mandarinessenz | Grapefruit | Basilikum | Tonic
Glas 0,1 L – 6

Infinity

St. Germain Holunder | Prosecco | Zimtstange
Glas 0,1 L – 7

Einstieg



Barbabetola*

Bete Carpaccio | Ziegenkäse | Balsamico-Vinaigrette | Walnüsse
beet carpaccio | goat cheese | balsamic-vinaigrette | walnuts

13

Vitello tonnato*

Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern
saddle of veal | tuna cream | capers

14

Grünes



Cipriani

Saisonsalat | Rote Bete | Birne | Pistazien | Gorgonzolacreme
seasonal salad | beetroot | pear | pistachios | gorgonzola cream

14

Suppe

Zuppa di lenticchie*

getrübete Linsensuppe | Brot-Chips
truffled lentils soup | bread chips

12

Pasta



Torchietti tartufo*

kurze handgedrehte Nudeln | Trüffel-Parmesan-Rahm
short hand-rolled pasta | truffle-parmesan cream

14

Ragù Bolognese*

Spinat-Bandnudeln | 100% Rind | Tomatensugo
Spinach flat noodles | 100% beef | tomato sauce

15,5

Spaghetti capesante*

Spaghetti | Jakobsmuscheln | Brokkoli | Safran-Rum-Soße | Paprika-Sand
spaghetti | scallops | broccoli | saffron-rum sauce | paprika sand

17


Fleisch

Vitello fichi*

Kalbsrücken | Feigen-Portwein-Soße | grüner Pfeffer | Gemüse
saddle of veal | fig-port wine sauce | green pepper | vegetables

29

Filetto scamorza*

 200g Black Angus Rinderfilet vom Grill | getrüffelte Käsecreme | Röstzwiebeln | Stampfkartoffeln
200g black angus beef fillet from the grill | truffled cheese cream | fried onions | mashed potatoes

39

Süßes



Semifreddo*

Stollenparfait | weiße Schokolade
Kastanien-Vanille-Creme
parfait | white chocolate | chestnut vanilla cream

10



Tortino*

Schoko Soufflé | Kirsch-Chili Grappacreme | Vanilleeis
choco soufflé | cherry (spicy)-grappa-cream | vanilla icecream

11

Formaggio

Käseteller | Nüsse | Obstgarnitur | Dip
cheese plate with dip

16

* Verkostungsmenü *

ab mind. 2 Personen

(5-Gang-Menü 69 €- * einheitliche Auswahl)

Weinempfehlung

Weißwein

Grauburgunder

100% Grauburgunder – Manz, Deutschland

Am Gaumen ist der Wein frisch, füllig, feinfruchtig zarte Würze, trocken

Glas 0,2l – 7 | 0,75 L Fl. – 26

Rotwein

Leverano rosso, DOP

85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera – Vecchia Torre, Apulien, Italien

Kraftvoll intensiv und anhaltend. Warm und samtig mit gemütlichem bitterem Nachgeschmacke, trocken

Glas 0,2l – 7 | 0,75 L Fl. – 26

Preise in €



Regional
local products



Vegetarisch
vegetarian



Produkte von unserer Manufaktur
products of own manufacture