

Aperitif

Italian Spritz (alkoholfrei)

alkoholfreier Lyre's-Aperol | alkoholfreier Peach-Sekt
Glas 0,2 L – 7,5

Beluga fresh sunshine

Beluga Transatlantic Vodka | frischgepresster Orangensaft
Zitrone | Vermouth
Glas 0,2 L – 10

Weinempfehlung

Weißwein

Verdicchio, D.O.C.

100% Verdicchio – Pilandro, Lombardei, Italien
Mineralisch am Gaumen und trinkfreudig durch saftige Säure, trocken
Glas 0,2l – 10 | 0,75 L Fl. – 35

Rosé

Cuvée Admirable AOP

70 % Mourvèdre, 20 % Syrah, 10 % Carignan Alter der Reben: 23 Jahre – Domaine de Planes, Frankreich
Wunderbare Noten von Erdbeere, Zitrone, Kirsche und Jasmin. Am Gaumen mit schöner Mineralität und Eleganz, trocken
0,75 L Fl. – 49
1,5 L Fl. – 99

Einstieg



Oro Verde

Burrata | Pistazien-Oliven-Crumble
Strauchtomaten | BIO-Olivenöl
burrata-cheese | pistaccio-olive-crumble
vine tomatoes | olive oil

16,5

Tropicale

Burrata | argentinische Wildgarnelen
Mango-Chutney
burrata-cheese | argentinian wild shrimps
mango-chutney

19,5



Bete Carpaccio

marinierte Bete | BIO-Olivenöl | Balsamico-Vinaigrette
karamellisierte Ziegenkäsecreme | geröstete Pinienkerne
marinated beetroot | olive oil | balsamic-vinaigrette
caramelized goat cheese cream | roasted pine nuts

15

Vitello tonnato

Scheiben vom Kalb
Thunfischcreme | Sardellen | Kapern
slices of veal
tuna cream | anchovies | capers

16

Grünes



Arlecchino

Saisonsalat | Bete | Pampelmuse
Cantaloupe-Melonen | Cashewkerne
Limetten-Senf-Vinaigrette
seasonal salad | beetroot | grapefruit
cantaloupe Melons | cashew nuts
lime-mustard-vinaigrette

15

Frutti di Bosco



Saisonsalat | Parmesan | Mandeln
Hof-Geflügel Hähnchenbrust | Waldfrucht-Vinaigrette
seasonal salad
parmesan cheese | almonds
regional chicken breast
wild berries vinaigrette



18

Pasta

Tartufo

 kurze handgedrehte Nudeln
 Trüffelpesto-Parmesan-Rahm
short hand-twisted noodles
truffle pesto parmesan cream sauce
16,5


Salsiccia

 Bandnudeln
 Salsiccia Wurst (vom Schwein mit Fenchelsamen & Chili)
Rotwein-Tomaten-Jus
tagliatelle | salsiccia sausage (pork with fennel seed & chili)
gravy with red wine tomato
17,5

Gamberoni

 Spaghetti
argentinsche Wildgarnelen | gelbe Kirschtomaten-Soße
Schnittlauch | Knoblauch | Chili
spaghetti | argentinian wild shrimps | yellow cherry
tomatosauce | chives | garlic | chili
19,5

Carbonara Doc 15

 Kurze handgedrehte Nudeln | Pistazien | Speck
Eigelb-Safran-Creme
short hand-twisted noodles | pistacchios | bacon
egg yolk saffron cream
18

Fleisch



Pulled Burger

gezupftes Kalbsfleisch | geräucherte Käsecreme | Krautsalat | Röstzwiebeln | Kartoffelsticks
veal | smoked cheese cream | coleslaw | roasted onions | fries
22
Ketchup | Mayo je 0,5 | Trüffelmayo 1,5

Vitello Pfeffrig

200 g Kalbsrücken | Feigen-Portwein-Jus
grüner Pfeffer | Gemüse
saddle of veal | gravy with fig portwine | green pepper
vegetables
34

Filetto pistacchio

 200g Black Angus Rinderfilet vom Grill | Pistazien-Creme
Burrata |  Rosmarin-Drillinge
200g grilled black angus beef filet | pistaccio-cream
burrata cheese | rosemary potatoes
41

Süßes


Tiramisu

Löffelbiskuit | Kaffee
Mascarpone-Creme | Likör | Kakao
ladyfingers | coffee
mascarpone cream | liqueur | kakao
8,5

Semifreddo

Mandelparfait | Mocca-Baileys-Creme
parfait | mocca-baileys-cream
8

Frozen Yoghurt

 getrüffelter Kasseler Honig | Pistazien
truffled local honey | pistachios
9

Preise in €



Regional
local products



Vegetarisch
vegetarian



Produkte von unserer Manufaktur
products of own manufacture