

## Aperitif

Blackberry (Alkoholfrei)  
Peach Sekt | Brombeer | Apfelsaft | Cranberry  
Rosa Pfeffer | Thymian  
Glas 0,2 L – 8

Peary  
Nonino Botanical (Traubenbrand-Likör mit Kräuter-  
Infusion) | Birnensaft | Tonic Water | Vanille | Thymian  
Glas 0,2 L – 10

## Weinempfehlung

### Weißwein

19 Crimes „Hard Chard“  
100% Chardonnay

19 Crimes | Südost-Australien | Australien

In Barrique aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Am Gaumen füllig, cremig und feinwürzig mit feiner Restsüße. Eichenholznoten sind sanft eingebunden und begleiten ein geschmeidiges Finale mit Nachhall von Sahnekaramell und Vanille, langanhaltend, trocken

Glas 0,2l – 11 | 0,75 L Fl. – 37

### Rotwein

„Merlot Terre Siciliane“ IGT  
100% Merlot

Fina Vini | Sizilien | Italien

12 Monate im Barrique gereift. Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

Duft von Kirsch-, Brombeerkonfitüre und Pflaume, unterlegt mit einem Hauch feiner Holznoten und schokoladigen Röstaromen. Am Gaumen fruchtig nach Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren. Kraftvoller Körper mit feingliedrigem Tannin, trocken

Glas 0,2l – 10,5 | 0,75 L Fl. – 35

## Einstieg



### Bete

geröstete Bete | Wasabi-Schmand-Mayonnaise  
Sesam-Crumble  
roasted beetroot | wasabi-sour cream-mayonnaise  
sesame crumble

14

### Tentacolo

geräucherter Oktopus (mit Whisky-Holz)  
Burrata-Creme  
smoked octopus (with whisky wood)  
burrata cream

19

### Ficata Negra

sizilianische getrocknete Feigen in Portwein  
geschroteter grüner Pfeffer | Burrata  
3 Jahre gereifte Pata Negra-Iberico Schinkenscheiben  
sicilian dried figs in port wine | ground green pepper | burrata  
3 years aged sliced pata negra iberico ham

18

### Vitello tonnato


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

16

## Grünes





### Soncino

 Feldsalat | karamellierter Ziegenkäse  
Birne | Walnüsse | Balsamico-Emulsion  
lamb's lettuce | caramelized goat cheese  
pear | walnuts | balsamic dressing

16

### Invernale


Saisonsalat | Rotkohl | Weißkohl | Orangen  
 Hof-Geflügel Hähnchenbrust in Mandelkruste  
 Mandelkrokant




karamellierte Orangen-Senf-Vinaigrette  
seasonal salad | red cabbage | white cabbage | oranges  
local chicken breast with almond crust in almond brittle  
caramelized orange mustard vinaigrette


18

## Pasta


 Casarecce  
 Kurze handgedrehte Nudeln  
Stängelkohl | Oliven |  Roter-Pesto  
short hand-rolled noodles  
stem cabbage | olives | red pesto  
16

Oro Giallo  
 breite Maccheroni Nudeln | Pistazien | Speck  
Eigelb-Safran-Creme  
wide macaroni | pistacchios | bacon  
egg yolk saffron cream  
18,5

 Boscaiola  
 breite Bandnudeln  
 Salsiccia (Schweinehack  
mit Fenchelsamen & Chili) | Tomaten-Pilz-Sugo  
wide flat noodles | salsiccia (minced pork  
with fennel seeds & chili) | tomato mushroom sauce  
18




Paccheri  
 breite Maccheroni | Rotgarnelen  
Tomaten-Cognac-Bisque | Burrata-Creme  
wide macaroni | wild shrimp | tomato-cognac bisque  
burrata cream  
20

## Fleisch

Wagyu Burger  
 Wagyu Patty (180g) | Bacon | karamellisierte Zwiebeln | Krautsalat | Provolonekäse | BBQ-Soße | Kartoffelsticks  
wagyu beef patty (180g) | bacon | caramelized onions | coleslaw | provolone cheese | bbq sauce | fries  
26


Ketchup | Mayo je 0,5 | Trüffelmayo 1,5


Surf & Turf  
gegrillte Kalbsrücken & Rotgarnelen  
Rosmarinjus | Grand Marnier-Cocktail-Soße | Gemüse  
grilled saddle of veal & wild prawns  
rosemary gravy | grand marnier cocktail sauce | vegetables  
38


Filetto Pistacchio  
 200g Black Angus Rinderfilet vom Grill | Pistazien-Creme  
 Kaffeejus |  Thymian-Stampf-Kartoffeln  
200g black angus beef fillet from the grill | pistachio cream  
coffee gravy | thyme mashed potatoes  
42


Täglich wechselnde Fischempfehlungen

## Süßes


 Tortino  
Schoko Soufflé | Cranberry-Chili-Püree  
Orangen-weiße Schokoladen-Mascarponeeis  
chocolate soufflé | cranberry-chili-puree  
orange-white chocolate-mascarpone ice cream  
12


 Crème brûlée  
gebrannte Vanillecreme | Tonkabohne  
Karamellkruste | Obstgarnitur  
burnt vanilla cream | tonka bean  
caramel crust | fruit garnish  
9


 Tiramisu al Pistacchio  
Löffelbiskuit | Pistazien-weiße Schokoladen-Creme  
Mascarpone Borsci-Likör  
ladyfingers | pistachio white chocolate cream  
mascarpone | borsci liqueur  
9

 Formaggio  
Variation von jung & gereiftem Käse  
Nüsse Obstgarnitur | Dip  
variety of young and aged cheeses  
nuts | fruit garnish | dip  
19

Preise in €

 Regional  
local products

 Vegetarisch  
vegetarian

 Produkte von unserer Manufaktur  
products of own manufacture