

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Crema di castagne con crostini di pane aromatizzati al timo A1, /

Kastaniencreme | Thymian-Brotcroutons

Chestnut cream | Thyme bread croutons

14,50 €

Polpo all'acqua pazza N, L, /

Oktopusuppe

Octopus soup

18,50 €

Verdure saltate in padella con burrata e pesto di basilico G

Sautiertes Gemüse | Burrata | Basilikumpesto

Sautéed vegetables | Burrata | Basil pesto

19,50 €

Cozze al vino bianco con crostini di pane all'aglio N, L, /, A1

Miesmuscheln | Weißwein | Knoblauchbrot-Croutons

Mussels | White wine | Garlic bread croutons

13,50 €

Pappardelle al ragu di cervo A1, C, L, /, G

Pappardelle | Hirschragù

Pappardelle | Venison ragù

21,50 €

Petto d'anatra all'arancia con patate gratinate G

Entenbrust | Orange | Kartoffelgratin

Duck breast | Orange | Potato gratin

28,50 €

Spezzatino di cervo al barolo con patate L, /

Hirschgulasch | Barolo | Kartoffeln

Venison goulash | Barolo | Potatoes

27,50 €

Saltimbocca di pescatrice con verdure e patate A1, D, G, L, /

Seeteufel-Saltimbocca | Gemüse | Kartoffeln

Monkfish saltimbocca | Vegetables | Potatoes

33,50 €

Torta „foresta nera“ con cioccolato, ciliegie e crema al formaggio A1, G

Schwarzwälder Kirschtorte | Schokolade | Kirschen | Frischkäse

Black Forest gateau | Chocolate | Cherries | Cream cheese

7,50 €

Extra Trüffel

8,00 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.