

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Zuppa di pesce *B, D, L, N*

Fischsuppe

fish soup

15,50 €

Roastbeef carpaccio con rucola e crema di parmigiano *J, G*

Roastbeef Carpaccio | Rucola | Trüffelsauce

Roast beef carpaccio | Rocket | Truffle sauce

18,50 €

Grantortelli ripieni con funghi porcini in salsa di burro *A1, C, G*

Grantortelli gefüllt mit Steinpilzen | Buttersauce

Grantortelli stuffed with porcini mushrooms | Butter sauce

19,50 €

Risotto con frutti di mare *B, G, L, N*

Risotto | Meeresfrüchten

Risotto | Seafood

23,50 €

Pappardelle con ragu di cinghiale *A1, C, L, I*

Pappardelle | Wildschweinragout

Pappardelle | Wild boar ragout

21,00 €

Petto di anatra al aceto di balsamico con pure di patate e spinaci *L, I, G*

Entenbrust | Balsamosauce | Kartoffelpüree | Spinat

Duck breast | Balsamic sauce | Mashed potatoes | Spinach

29,50 €

Filetto di branzino al vino bianco con

taggiasche olive, patate rosmarino, spinaci *A1, G, L*

Wolfsbarschfilet | Weißweinsauce | Taggiasche Olivien |

Rosmarinkartoffeln | Spinat

Sea bass fillet | White wine sauce | Taggiasche olives |

Rosemary potatoes | Spinach

32,00 €

Torta „foresta nera“ con cioccolato, salsa alla vaniglia *A1, G*

Schwarzwälder Kirschtorte | Schokolade | Vaniliensauce

Black Forest gateau | Chocolate | vanilla sauce

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.