

WOCHENKARTE

Als Aperitif: Palomacello Sprizz 8,80
Limoncello-Maracuja Purée-Tonic Water-Pink Grapefruit

Antipasti:

Zartes Oktopus-Carpaccio und knusprig frittierte Scampi im Tempura-Teig, begleitet von cremigem Avocado-Mousse 24,50

Hausgemachte Kalbsleberterrine mit knusprigen Guanciale-Chips und grünen Feigen Marmelade 21,50

Pasta:

Kartoffelgnocchi, serviert mit einem Ragout vom Hirsch, mit Kastanien und Preiselbeeren 23,50

Hausgemachte Pfeffer-Zitronen-Spaghetti, serviert mit einem halben Hummer und verfeinert mit einer aromatischen Pesto Calabrese Sauce (leicht pikant) 24,50

Secondi:

Geschmorter Braten vom irischen Weiderind, im eigenen Sud gegart und serviert auf samtigem Selleriepüree 34,50

Medaillons vom Seeteufel, umhüllt von Parmaschinken, auf gratinierten Rapsblüten serviert und begleitet von aromatischen gelben Datteltomaten-Valutata 36,50

Dolci

Hausgemachte Schokoladen-Mascarpone Torte 10,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU