



Atriumteller

Prosciutto di Parma D.C.O. / Büffelmozzarella

21,50 €

Vorspeisen

Prosciutto di Parma D.O.C 18 Monate mit Feigen und gesalzene Gebäck	18,50 €
Kandierte Tomaten mit geröstetem Prosciutto di Parma auf Bruschetta	12,50 €
Warmer Trüffel-Ricotta mit eingelegten Artischocken, Zucchini, Champignons	14,50 €
Weisse Trüffelcremesuppe	10,50 €

Teigwaren

Orangenravioli mit französischer Rotebete an gratiniertem Ziegenkäse	15,50 €
Hausgemachte Ravioli mit verschiedenen vegetarischen Füllungen in Salbeibutter	15,50 €
Chitarra picant Salzwassergambas und Vesuvtomaten	18,50 €

Fleisch

Lammfilet mit Tomaten-Chutney mit gegarten Süßkartoffelscheiben	24,50 €
Flanksteak mit frittierten Zucchinestreifen und Aioli	26,50 €
Perlhuhn supreme auf Karotten und Penne in leichter Safran-Rosmariencreme	18,50 €

Dessert

Früchte der Saison mit Vanilleeis und Baiser	8,90 €
Vanillegrieß mit gebackenen Pflaumen	8,90 €

Salate/Babyleafs

mit Thunfischbällchen, gebacken, mit krossen Kapern und gesalzene Zitronen	16,50 €
mit warmem Ziegenkäse, Walnüssen in Granatapfelessig	16,50 €

Risotto

Kürbissafranrisotto mit Pancettachips	16,50 €
Bouillabaisserisotto mit Miesmuscheln und Mittelmeerfisch	19,50 €

Fisch

Miesmuscheln in Weißwein mit Gemüse	14,90 €
An der Haut kross gebratener Kabeljau Lonis von Roter Bete, Ingwer, Orange und Honig	21,50 €
Ganze gebratene Dorade	21,50 €

Das Küchenteam bitte um Verständnis,
dass wir nur drei verschiedene
Gerichte pro Gang und Tisch aufnehmen
können, damit wir einen reibungslosen
Ablauf gewährleisten können.

