

Vorspeisen

Haferkasten Klassiker	€
Zuppa di Stagione (vegane Option) seasonal soup	13
Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, gereiftem Parmigiano und Trüffel (vegetarisch) beetroot carpaccio with rucola, parmigiano and truffles	20
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Rührei beef carpaccio with truffles and scrambled egg	24
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Mayonnaise thinly sliced cold roast veal with tuna and mayonnaise sauce	20
Foie Gras Terrine mit ofenfrischer Brioche goose liver paté and brioche	32
Haferkasten Klassiker aus dem Meer	
Calamaretti „croccanti“ mit Chili, Knoblauch & Blattsalaten crispy calamares with chili, garlic and mixed salad	20
Tatar vom Thunfisch mit Chili, Sesam & Fenchelsalat tuna tatar with chili, sesame and fennel salad	23
Marinierter grüner & weißer Spargel mit Eismeerkrabben marinated green & white asparagus with shrimp	22
Ceviche von Avocado und Flusskrebse ceviche with avocado and european crayfish	20
„Fischsalat“- traditionell seit 1960 - (Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses) our traditional homemade seafood salad – since 1960 –	23
Tataki vom Lachs auf Zucchini & Ponzu salmon tataki with zucchini & ponzu sauce	21
Halbes Dutzend Austern Gillardeau no. 4 île d'Oléron, Vinaigrette half dozen french gillardeau oysters no. 4 and vinaigrette	30
Carpaccio von der Wildgarnele & Imperial Kaviar shrimp carpaccio with imperial caviar	32

-gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen für mehrere Personen zusammen-

Pasta und Zwischengerichte

Spaghettini alla Calabrese (vegan) spicy angelhair pasta with tomato, garlic & chili	18
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta & Spinat, in Safransauce (vegetarisch) homemade tortelloni, with ricotta and spinach filling	22
Tagliatelle mit Scampi, Aglio e Olio & Tomaten tagliatelle with spicy shrimp and tomatoesauce	26
Blutwurst-Ravioli à la Crème mit schwarzem Trüffel homemade blood-sausage ravioli with truffle	29

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.

Hauptspeisen Klassiker für 2 Personen (Preis p.P.) €

Tagesfrischer Fisch „catch of the day“ im Salzmantel gebacken 36
„catch of the day“ baked in salt crust

Hauptspeisen Klassiker

Kabeljau, auf der Haut gebraten, mit Kapernbutter und Marktgemüse 36
sauteed cod with butter, capers and vegetables

Gebratener Steinbutt mit Prosciutto di Parma 36
sauteed turbot with parma ham

Geschmorter Ochsenschwanz „Coda alla vaccinara“ 32
stewed oxtail „coda alla vaccinara“

Gebratenes Kalbskotelett in Salzeibutter 36
sauteed veal chop with butter and sage

Schmorgericht des Tages 32
stew of the day

Entrecôte in Cognac-Pfeffer Sauce 36
entrecôte with cognac – pepper sauce

Kross gebackenes Stubenküken aus dem Ofen (auf Wunsch gerne ausgelöst) 30
crispy baked spring chicken

Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel 180g 36
tenderloin in black pepper crust 180g

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel (vegetarisch) 32
homemade tagliolini with black truffles

Contorni (Beilagen)

Tomatensalat mit Zwiebeln 6
tomato salad with onions

Getrüffeltes Kartoffelpüree 8
mashed potatoes with truffle

Kopfsalat mit Vinaigrette 10
green salad with vinaigrette

Als Beilage zu den Hauptgerichten reichen wir, wenn nicht anders beschrieben, saisonales & regionales Gemüse.
Informationen zu Allergenen in unseren Speisen können Sie den Infoblättern entnehmen. Sprechen Sie uns bitte an!

Unsere Desserts

Tartufo Semifreddo al Pistacchio 12
tartufo, made of pistachio icecream

Crème Brûlée mit Macadamia-Vanilleeis 14
crème brûlée with macadamia-vanilla icecream

Geeister weißer Pfirsich mit Champagner-Sabayon & Pistazieneis 15
poached white peach with champagne sabayon and pistachio icecream

- bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte -

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.