

## Vorspeisen

Haferkasten Klassiker	€
Zuppa di Stagione (vegane Option) seasonal soup	14
Gebratene Austernpilze mit Feldsalat & Balsamico-Vinaigrette (vegan) Grilled oyster mushrooms with lambs' lettuce and balsamic vinaigrette	20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Mayonnaise thinly sliced cold roast veal with tuna and mayonnaise sauce	22
Rote Bete-Carpaccio mit Feldsalat, gereiftem Parmigiano & Trüffel (vegetarisch) beetroot carpaccio with lambs' lettuce, parmigiano and truffles	21
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Rührei beef carpaccio with truffles and scrambled egg	24
Foie Gras Terrine mit ofenfrischer Brioche goose liver paté and brioche	34
<b>Haferkasten Klassiker aus dem Meer</b>	
Calamaretti „croccanti“ mit Chili, Knoblauch & Blattsalaten crispy calamares with chili, garlic and mixed salad	22
Tatar vom Thunfisch mit Chili, Sesam & Fenchelsalat tuna tatar with chili, sesame and fennel salad	23
Ceviche von Avocado und Flusskrebse ceviche with avocado and european crayfish	22
„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	34
<b>-gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen für mehrere Personen zusammen-</b>	
<b>Pasta und Zwischengerichte</b>	
Spaghettini alla Calabrese (vegan) spicy angelhair pasta with tomato, garlic & chili	18
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta & Spinat, in Safransauce (vegetarisch) homemade tortelloni, with ricotta & spinach filling with saffron sauce	22
Hausgemachte Casareccie al Ragù Homemade casareccie with classic italian ragù	24
Blutwurst-Ravioli à la Crème mit schwarzem Wintertrüffel homemade blood-sausage ravioli with truffle	32

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

## Hauptspeisen

Hauptspeisen Klassiker	€
Tagesfrischer Fisch „catch of the day“ im Salzmantel gebacken (ab 2 Personen, Preis p.P.) „catch of the day“ baked in salt crust	38
Pulpo & Scampi piccante mit Knoblauch und Feldsalat pulpo & shrimp with chili, garlic and lambs' lettuce	32
Gebratener Steinbutt mit Prosciutto di Parma sauteed turbot with parma ham	36
Geschmorter Ochsenschwanz „Coda alla vaccinara“ stewed oxtail „coda alla vaccinara“	34
Gebratenes Kalbskotelett in Salzeibutter sauteed veal chop with butter and sage	36
Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel 180g tenderloin in black pepper crust 180g	38
Grain fed Rib Eye Steak vom Grill - 600g (ab 2 Personen, Preis p.P.) grain fed Rib eye steak 600g	42
<b>Hauptspeisen saisonal</b>	
Schmorgericht des Tages stew of the day	32
Ente à L'Orange mit winterlichem Apfel-Rotkraut & Kartoffelkloß crispy duck with red cabbage and potato dumplings	36
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel (vegetarisch) homemade tagliolini with black truffles	32
<b>Contorni (Beilagen)</b>	
Tomatensalat mit Zwiebeln tomato salad with onions	6
Getrüffeltes Kartoffelpüree Mashed potatoes with truffle	8
Kopfsalat mit Vinaigrette green salad with vinaigrette	11

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 tartufo, made of pistachio ice cream	12
Crème Brûlée mit Macadamia-Vanilleeis crème brûlée with macadamia-vanilla icecream	14
Geeiste Williamsbirne mit Champagner-Sabayon & Pistazieneis Poached pear with champagne sabayon and pistachio ice cream	15

- bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte -

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