

Vorspeisen

Haferkasten Klassiker	€
Zuppa di Stagione (vegane Option) seasonal soup	14
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Mayonnaise thinly sliced cold roast veal with tuna and mayonnaise sauce	22
Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, gereiftem Parmigiano & Trüffel (vegetarisch) beetroot carpaccio with rucola salad, parmigiano and truffles	22
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Rührei beef carpaccio with truffles and scrambled egg	24
Foie Gras Terrine mit ofenfrischer Brioche goose liver paté and brioche	36

Haferkasten Klassiker aus dem Meer

Calamaretti „croccanti“ mit Chili, Knoblauch & Blattsalaten crispy calamares with chili, garlic and mixed salad	23
Tataki vom Lachs auf Zucchini & Ponzu salmon tataki with zucchini & ponzu sauce	21
Tatar vom Thunfisch mit Chili, Sesam & Fenchelsalat tuna tatar with chili, sesame and fennel salad	24
Ceviche von Avocado und Flusskrebse ceviche with avocado and european crayfish	23
„Fischsalat“- traditionell seit 1960 - (Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses) our traditional homemade seafood salad – since 1960 –	24
Halbes Dutzend Austern Gillardeau no. 4 île d’Oléron, Vinaigrette half dozen french gillardeau oysters no. 4 and vinaigrette	33
Carpaccio von der Wildgarnele & Imperial Kaviar red shrimp carpaccio with imperial caviar	34

-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	19
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta & Spinat, in Safransauce (vegetarisch) homemade tortelloni, with ricotta & spinach filling with saffron sauce	24
Hausgemachte Casareccie al Ragù del giorno Homemade casareccie with ragù of the day	24
Blutwurst-Ravioli à la Crème mit schwarzem Herbsttrüffel homemade blood-sausage ravioli with black truffle	34

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	42
Pulpo & Scampi piccante mit Knoblauch und Feldsalat pulpo & shrimp with chili, garlic and lambs lettuce	34
Gebratener Steinbutt mit Prosciutto di Parma sauteed turbot with parma ham	42
Geschmorter Ochsenschwanz „Coda alla vaccinara“ stewed oxtail „coda alla vaccinara“	36
Gebratenes Kalbskotelett in Salbeibutter sauteed veal chop with butter and sage	39
Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel 180g tenderloin in black pepper crust 180g	42
Grain fed Rib Eye Steak vom Grill - 600g (ab 2 Personen, Preis p.P.) grain fed Rib eye steak 600g	46

Hauptspeisen saisonal

Schmorgericht des Tages stew of the day	36
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel (vegetarisch) homemade tagliolini with black truffles	34
Ente à L'Orange mit winterlichem Apfel-Rotkraut & Kartoffelkloß crispy duck with red cabbage and potato dumplings	38

Contorni (Beilagen)

Tomatensalat mit Zwiebeln tomato salad with onions	6
Getrüffeltes Kartoffelpüree mashed potatoes with truffle	9
Kopfsalat mit Vinaigrette green salad with vinaigrette	12

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	13
Crème Brûlée mit Macadamia-Vanilleeis crème brûlée with macadamia-vanilla ice cream	14
Geeister weißer Pfirsich mit Champagner-Sabayon & Pistazieneis poached white peach with champagne sabayon and pistachio ice cream	15

- bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte -

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