

„Alter Haferkasten - seit 1960 ein Stück Italien“

Vorspeisen Klassiker

Zuppa di Stagione (vegane Option möglich) soup of the season	14
Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, gereiftem Grana Padano & Trüffel (vegetarisch) beetroot carpaccio with rucola, grana Padano cheese and fresh truffle	22
Getrüffelt Rinder-Carpaccio mit Rührei beef carpaccio with fresh truffle and scrambled egg	24
Rosa gebratener Tafelspitz vom Milchkalb mit Thunfisch-Mayonnaise thinly sliced cold roast veal with tuna and mayonnaise sauce "vitello-Style"	23
Foie Gras Terrine mit Chutney & ofenfrischer Brioche goose liver paté with chutney & brioche	36

Vorspeisen Klassiker aus dem Meer

Carpaccio vom Gambero Rosso & Imperial Kaviar Selection red shrimp "gambero rosso" carpaccio with imperial caviar	34
Halbes Dutzend Austern Spéciale Gillardeau no. 4 Oléron, Vinaigrette half dozen french gillardeau oysters no. 4 and vinaigrette	36
Lachs - Tataki auf Zucchini & Ponzu salmon tataki with zucchini & ponzu sauce	23
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
Calamaretti „croccanti“ mit Chili, Knoblauch & Blattsalaten crispy calamares with chili, garlic and mixed salad	23

- ab 4 Personen bieten wir eine „Chef-Selection“ an Vorspeisen an, welche wir gemeinsam mit Ihnen abstimmen -

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
Blutwurst-Ravioli à la Crème mit Trüffel homemade blood-sausage ravioli with fresh truffle	34
Hausgemachte Casareccie mit Ragù des Tages Homemade casareccie with ragù of the day	24
Hausgemachte Tagliolini all’Uovo mit Trüffel (vegetarisch) homemade tagliolini with fresh truffle	34

Tagesaktuelle Variationen behalten wir uns vor - alles wird täglich frisch zubereitet. Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten mit.
-alle Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt. - all prices in € including VAT-

„Alter Haferkasten - seit 1960 ein Stück Italien“

Hauptspeisen Fisch

Seezunge, im Ganzen gebraten, mit Petersilienkartoffeln sauteed sole with potatoes	49
Gebratenes Filet vom Steinbutt mit Prosciutto di Parma sauteed fillet of turbot with parma ham	46
Tagesfrischer Fisch im Salzmantel gebacken (ab 2 Personen, Preis p.P.) „catch of the day“ baked in salt crust	46

Hauptspeisen Fleisch

Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel 180g tenderloin in black pepper crust 180g	46
Entrecôte in Cognac-Pfeffersauce entrecôte with cognac - pepper sauce	44
Gebratenes Kalbskotelett in Salbeibutter sauteed veal chop with butter and sage	46
Geschmorter Ochsenschwanz „Coda alla vaccinara“ stewed oxtail „coda alla vaccinara“	38
Schmorgericht des Tages auf Empfehlung stew of the day on recommendation	38
Kross gebackenes Stubenküken aus dem Ofen (auf Wunsch gerne von der Karkasse gelöst) crispy baked spring chicken	36

Contorni (Beilagen)

Tomatensalat mit roten Zwiebeln tomato salad with red onions	6
Getrüffelttes Kartoffelpüree mashed potatoes with fresh 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.

Desserts

Geeister weißer Pfirsich mit Champagner-Sabayon & Pistazieneis poached white peach with champagne sabayon and pistachio ice cream	15
Tartufo Semifreddo al Pistacchio tartufo, made of pistachio ice cream	13
Crème Brûlée mit Macadamia-Vanilleeis crème brûlée with macadamia-vanilla ice cream	15

- bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte -

Tagesaktuelle Variationen behalten wir uns vor - alles wird täglich frisch zubereitet. Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten mit.
-alle Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt. - all prices in € including VAT-