

Appetizers

Salziger Krapfen I Wildragout Pecorinokäse	
Krapfen salato I Ragù di selvaggina Percorino	16€
Savory Krapfen I Game ragù Pecorino cheese	
Cremiger Kabeljau I Gebratene Polenta Paprika	
Baccalà mantecato I Polenta frita Peperoni	19€
Creamed cod I Fried polenta Peppers	
Sommersalat: Junger Blattsalat I Feta Taggiasche Oliven I Sardellen I Im haus mariniertes Gemüse I Verschiedene geröstetet Samen	
Insalata estiva: Lattughino I Feta Olive taggiasche I Acciughe I Verdure marinate afatte in casa I Semi vari tostati	16€
Summer salad: Baby leaf salad I Feta Taggiasche olives I Anchovies I Homemade marinated vegetables I Toasted mixed seeds	
Kulinarische Vorspeise, täglich neu	
Antipasto culinario, ogni giorno nuovo	€
Daily culinary appetizer	

Starter

Tagliatelle I Garnelen Bisque I Paprika I Majoran	
Tagliatelle I Bisque di gamberi I Peperoni Maggiorana	21€
Tagliatelle I Prawn bisque I Peppers I Marjoram	
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Miesmuscheln	
Vellutata di patate, porri e cozze	17€
Creamy potato and leek soup with mussels	

Main course

Rinder Tagliata I Kartoffel Millefeuille Shiitakepilze I Kräutermaionese	
Tagliata di manzo I Millefoglie di patate Funghi shiitake I Maionese alle erbe	32€
Beef Tagliata I Potato millefeuille Shiitake mushrooms I Herb mayonnaise	
Auberginenfilet mit Balsamico I Gemüsejus Pinienkern Crumble I Erbsen-Schalotten Püree	
Filletto di melanzane al balsamico I Fondo di verdure Crumble ai pinoli I Purea di piselli e scalogno	24€
Aubergine fillet with balsamic I Vegetable jus Pine nut crumble I Pea and shallot purée	

Pressknödel mit Almkäse I Graukäse Creme Rinderbratensauce	
Canederli pressati al formaggio di malga I Crema di formaggio grigio I Fondo bruno di manzo	19€
Pressed cheese dumplings I Grey cheese cream Beef brown sauce	
Kulinarische Vorspeise, täglich neu	
Primo culinario, ogni giorno nuovo	€
Daily culinary starter	

Kalbsbacke im Rotwein gegart I Kartoffelpüree Borettane Zwiebeln süß-sauer	
Guancia di vitello brasato al vino rosso Purea di patate I Cipolline borettane in agrodolce	28€
Veal cheek brased in red wine I Mashed potatoes Sweet-and-sour borettane onions	
Chef’s täglich neue kulinarische Kreation	
Creazione culinaria del giorno dello Chef	€
Chef’s daily culinary creation	

Desserts

Brombeer-Cheesecake I Weiße Schokolade	
Cheesecake alle more I Cioccolato bianco	13€
Blackberry cheesecake I White chocolate	
Veganer Karottenkuchen I Kokoseis Passionsfruchtgel	
Torta vegana alle carote I Gelato al cocco Gel al frutto della passione	12€
Vegan carrot cake I Coconut ice cream Passion fruit gel	
Tiramisu mit Kaffee Haselnuss-Melaka I Maldonsalz	
Tiramisu al caffè Melaka alla nocciola I Sale maldon	12€
Coffee Tiramisu Hazelnut melaka I Maldon salt	
Käsevariation Nüsse Frucht Mostarda	
Variazione di formaggi Noci Mostarda alla frutta	16€
Cheese Variation Nuts Fruit Mostarda	

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter
Per informazioni sugli allergeni, si prega di rivolgersi al cameriere
For information about allergens, please ask the service staff.

Specials

Für zwei Personen - per due persone - for two people

Fiorentina Dry Aged Kartoffelpüree Gegrilltes Gemüse		Tomahawk vom Rind Kartoffelpüree Gegrilltes Gemüse	
Fiorentina Dry Aged Purè di patate I Verdure grigliate	13€ p.100g	Tomahawk di manzo Purè di patate I Verdure grigliate	10€ p.100g
Dry Aged Fiorentina Mashed potatoes Grilled Vegetable		Tomahawk from beef Mashed potatoes Grilled Vegetables	

Gedeck | Coperto | Cover charge: 3€ p.P.