

## ANTIPASTI À 14

### Caesar Salad

Romanasalat/Sardellen/Kapern/  
Caesar Dressing/Croutons  
*Romaine Lettuce/Anchovies/Capers/  
Caesar Dressing/Croutons*

mit franz. Maispoularde (180g) zzgl. 5  
*with French Corn Poulard (180g)*

### Avocado

Beete/Langpfeffer/Kressesalat/Kräuteröl  
*Beetroot/Long Pepper/Cress Salad/Herb Oil*

„Unsere Küche zeichnet sich durch modern interpretierte klassische, italienische Rezepte aus. Abgerundet durch dominierende Noten von frischen Kräutern, genießen Sie im WahnSINN ausschließlich frische, regionale und saisonale Zutaten.“

Patrick Litz, Head Chef

„Our cuisine is characterized by modernly interpreted classic Italian recipes. Experience the WahnSINN's fresh, regional and seasonal ingredients, rounded off by dominant notes of fresh herbs.“

Patrick Litz, Head Chef

## PASTA À 16

### Ragù alla Bolognese

Fettuccine/Rind/Wurzelgemüse/  
Parmigiano Reggiano  
*Fettuccine/Beef/Root Vegetables/  
Parmigiano Reggiano*

### Vongole

Spaghetti/Venusmuscheln/Knoblauch/  
Parmigiano Reggiano  
*Spaghetti/Clams/Garlic/Parmigiano Reggiano*

### Carbonara

Spaghetti/Lardo/Bauchspeck/Wachtelei/  
Parmigiano Reggiano  
*Spaghetti/Italian Lard/Bacon/Quail Egg/  
Parmigiano Reggiano*

### Gambero

Fettuccine/Garnelen/Krustentiersauce/  
Parmigiano Reggiano  
*Fettuccine/Shrimp/Crustacean Sauce/  
Parmigiano Reggiano*

### Pesto

Fettuccine/Rucola/ Pinienkerne/Tomate/  
Parmigiano Reggiano  
*Fettuccine/Rocket Lettuce/Pine Nuts/  
Tomatoes/Parmigiano Reggiano*

## RISOTTO À 21

### Funghi Di Bosco

Waldpilz/Schalotten /Parmigiano Reggiano  
*Wild Mushrooms/Shallots/Parmigiano Reggiano*  
mit franz. Maispoularde zzgl. 5  
*with French Corn Poulard (180g)*

### Pulpo

Krake/Paprika/Wurzelgemüse/Cremolata  
*Octopus/Paprika/Root Vegetables/Cremolata*

## FORMAGGIO À 12

### Selezione di Formaggi

vier Saisonale Käsesorten aus Italien (Taleggio, Pecorino, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola Dolce)/Zwiebelmarmelade/schwarze Walnuss/Trauben

*Four Italian seasonal cheese sorts (Taleggio, Pecorino, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola Dolce)/Onion Marmelade/Black Walnuts/Grapes*

## DOLCE À 8

### Tiramisu

Amalfi Zitronencreme/Espresso  
Amalfi Lemoncream/Espresso

## BISTECCA

### Black Angus Campo Beef

Nachhaltig aufgezogenes Rind aus  
Freilandhaltung  
*Freerange, Sustainably Grown Beef*

Rinderfilet 160g 29  
*Beef Tenderloin*

Rumpsteak 200g 25  
*Rump Steak*

Entrecôte 300g 35  
*Ribeye*

Nach Wahl mit Kräuterbutter oder Jus inkl.  
*Choice of Herb Butter or Gravy*

### Beilagen:

#### Side Dishes

Pommes Frites & Chimichurri 5  
*French Fries & Chimichurri*

Cremige Polenta 5  
*Creamy Polenta*

Caesar Salad 4  
*Caesar Salad*