

ANTIPASTI

Caesar Salat

Romanasalat/Sardellen/Kapern/
Caesar Dressing/Croutons
*Romaine lettuce/anchovies/capers/
caesar dressing/croutons*

mit franz. Maispoularde zzgl. 5€
with French corn poulard

mit Campo Rinderstreifen zzgl. 7€
with Campo Beef Strips

Spargelcremesuppe mit Bärlauchbrot

Cream of asparagus soup served with wild garlic bread

Spargel (VEGAN)

Spargelsorbet/Wilder Spargel/Melone/Zitronenemulsion
Asparagus sorbet/wild asparagus/melon/lemon emulsion

Tatar

Rinderfilet vom Campo Beef/Wachtelei/Kapern/Rauchpaprika

Campo beef fillet tartar/quail egg/capers/smoked paprika

„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

14€

„Durch unseren selektiven, kontrollierten und nachhaltigen Produkteinkauf
bieten wir Ihnen täglich frische Produkte. Täglich stellen wir frische Pasta
und Brot aus Semola und italienischem Mehl her. Jedes Gericht wird von
unserem Küchenteam von Grund auf frisch zubereitet, so dass wir uns ganz
flexibel auf Ihre Bedürfnisse einstellen können.“

Patrick Litz, Head Chef

„Through our selective, controlled and sustainable product purchasing we offer
you fresh products daily. Every day we produce fresh pasta and bread from
semola and Italian flour. Each dish is prepared by our kitchen team from
scratch, thus giving us maximum flexibility to adapt to your needs.“

Patrick Litz, Head Chef

HAUSEGEMACHTE (HOMEMADE) PASTA

Ragù alla Bolognese

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

9€

16€

Carbonara

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

18€

Gambero

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

16€

19€

Rhabarber

Fettuccine/Rhabarber/Spargel/Honigtomate/Hollandaise
Fettuccine/Rhubarb/Asparagus/Honey Tomato/Hollandaise

17€

RISOTTO

Heilbutt

Rote Beete Gewürzsud/Wilder Spargel/Hollandaise
Halibut/Beet spice broth/wild asparagus/hollandaise

28€

Lammkarree

Spinat/Tomatengelee/gegrillte Amalfi-Zitrone
Rack of lamb/Spinach/tomato jelly/grilled Amalfi lemon

29€

Mönchsbart (VEGAN)

Karamellierte San Marzano Tomate/gerösteter Knoblauch
Caramelized San Marzano tomato/roasted garlic

24€

FORMAGGIO

Selezione di Formaggi

vier Saisonale Käsesorten aus Italien (Taleggio, Pecorino, Parmigiano
Reggiano, Gorgonzola Dolce)/Feige/Senfobst/
*Four Italian seasonal cheese sorts (Taleggio, Pecorino, Parmigiano
Reggiano, Gorgonzola Dolce)/Figs/Pickled fruit*

14€

DOLCE

Tiramisu

Erdbeere/Espresso
Strawberry/Espresso

9€

Schokoküchlein

Erdbeersorbet/Hippe
Chocolate Soufflé/Strawberry sorbet/Marzipan waffle cookie

10€