

VORSPEISEN (STARTERS)

Caesar Salat 14

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

mit franz. Maispoularde zzgl. 7
with French Corn Poulard

Ochsenschwanzsuppe 9

Maultasche/Erdgemüse
Oxtail Soup with Root Vegetable Ravioli

Karottensorbet 17

Karottensorbet/Gurkensud/Radieschen/Schnittlauchemulsion
Carrot Sorbet/Cucumber Reduction/Radish/Chive Emulsion

Tatar 18

Rinderfilet vom Campo Beef/Wachtelei/Kapern/Rauchpaprika
Campo Beef Fillet Tartar/Quail Egg/Capers/Smoked Paprika

Jakobsmuschel 19

Rauch/Buddhas Hand Gel/Gin-Tonic Granite/Quinoa
Smoke/Buddhas Hand Gel/Gin-Tonic Sorbet/Quinoa

„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

HAUSGEMACHTE (HOMEMADE) PASTA

Ragù alla Bolognese 19

Fettuccine/Rind/Wurzelgemüse/Parmigiano Reggiano
Fettuccine/Campo Beef Mince/Root Vegetables/Parmigiano Reggiano

Carbonara 19

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

Gambero 25

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

Tartufo 25

Fettuccine/Sommertrüffel/Meersalzbutter/Parmigiano Reggiano
Fettuccine/Black Truffle/Seasalt Butter/Parmigiano Reggiano

HAUPTSPESIEN (ENTRÉES)

Weißer Heilbutt 29

Süßkartoffelcreme/gebrannter Lauch
Halibut/Sweet Potato Cream/Roasted Leek

Lammstelze 28

Polenta/Ratatouille/Jus
Lamb Chop/Polenta/Ratatouille/Jus

Coq au Vin 27

Schwarzfederhuhn/Knöpfele/Perlzwiebeln/Rauchspeck
French Black Poulard/Traditional German Pasta/Pearl Onions/Smoked Bacon

Gnocchi Arrabiata 24

Tomaten Sugo/Kalamata Oliven
Tomato Sauce/Kalamata Olives

DESSERT

Schokoladorsbet 9

Beeren/Zuckerwatte
Chocolate Sorbet/Berries/Cotton Candy

Tartelette von Buddhas Hand 12

Buttermilch/Meringue
Buddhas Hand Tart/Buttermilk/Meringue

San Sebastian Cheesecake 12

Valrona Schokolade
Valrona Chocolate

Selezione di Formaggi 15

sechs Saisonale Käsesorten/Schwarze Walnüsse
Six Seasonal Cheese Sorts/Black Walnuts