

**Erbsensuppe mit Ziegenkäse, „Creme fraiche“ und Sauerampfer**

€ 6,80

**Rucola Salat mit Pinienkerne, Kirschtomaten  
und frisch gehobeltem Parmesan**

€ 7,80

**Feigensalat mit jungen Pecorino, Parmaschinken und Honig**

€ 12,80

**Burrata mit Blutorange, Koriander & Basilikumöl**

€ 11,80

**Gratinierte „St. Jacques“ mit Sardellenbutter und Estragon**

€ 14,80

**Carpaccio von „Fassone“ Rind**

Taggiasca Oliven/Rucola/Datteltomaten/Parmesan

€ 14,80



**Rivolaci mit Parma und Feigen gefüllt an Salbeibutter**

Klein € 9,50      groß € 14,80



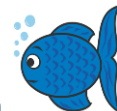
**Miesmuscheln mit Safran, Curry und Kokosmilch**

€ 14,50

**Plancha von Gambas, Spaghetti mit Knoblauch, Petersilien und Tomaten**

€ 19,80

**FISCH** Jeden Tag frisch von unserem  
Fischhändler geliefert



**Supreme von Perlhuhn mit gebratener Entenstopfleber, Morchelsoße,  
winterlichen Gemüse und Kartoffelgratin**

€ 21,50

**Wienerschnitzel vom Kalb**

mit zerdrückten neuen Petersilien Kartoffeln  
mit Kapern-Beeren & Rosa Pfeffer oder mit „Steak Pommes“

€ 22,50

**Black Angus Rinderfilet vom Grill** mit grüner Pfeffersoße

Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse

€ 34,00

**Dessert**

„Creme brulée € 5,80    „Zabaione“ mit Beeren € 7,80

Crêpe Suzette mit Vanille Eis € 8,50