

## **Lobster Menü**

*Hummer Bisque*

\*\*\*

*Gegrillter Lobster mit Linguini*

\*\*\*

*Limonen Sorbet mit Prosecco & Minze*

*3 Gänge Euro 39,00*

## **US Black Angus Grain Fed Beef**

*Flanksteak „Tagliata“ Euro 24,80*

*Roastbeef Prime „Black Angus“ Euro 29,50*

*Ribeye „Entrecote“ Euro 36,50*

*Filet Steak Prime Euro 36,50*

*Beilagen: Sommergemüse, Steak Pommes, BBQ Butter..*

**Crème brûlée**

€ 5,80

**Cassata**, Amaretto Caramel, Erdbeeren

€ 7,80

**Limonen Sorbet, Prosecco & Minze**

€ 7,50

**„Fondant au Chocolat“**

halbflüssiger Schokoladenkuchen mit frischen Beeren

€ 8,50

**Käsevariationen** mit Trauben € 9,50

**„Café Gourmand“**

eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert

€ 6,80

*Gazpacho und gegrillte Wassermelone*

€ 7,50

*Geröstete Aubergine mit Safranyoghurt*

€ 9,80

*Wildkräutersalat, Flußkrebsschwänze, Avocado  
Safran-Vanille-Dressing*

€ 12,80

*Salat von Burrata, Feigen & Parmaschinken*

*Honig-Zitronen-Dressing*

€ 14,80

## **PASTA**

*Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt*

*an Salbeibutter*

*Klein € 9,50                      groß € 14,80*

*Agnolotti di Fassone an Trüffelbutter*

*Klein € 9,50                      groß € 14,80*

*Tortelloni mit Ricottafüllung,*

*Pinienkerne, Salbeibutter & Parmesan*

*Klein € 9,50                      groß € 14,80*

*Linguine mit gerösteten Aubergine, Tomaten, Kapern & Oliven*

*Klein € 9,50                      € 14,80*



*Gratinierte Jakobsmuscheln „St. Jacques“*

*mit Sardellen Butter*

€ 14,80

*„Loup de Mer“ Sommergemüse und Kartoffelwedge*

*an Safran-Vanille-Vinaigrette*

€ 26,50

*Gegrillter Lobster und Linguini*

€ 34,00



**Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit „Steak Pommes“**

€ 22,50