



***“Pariser” gratinierte Zwiebelsuppe***

€ 7,80

***Selleriecremesuppe*** mit Anis, Granatapfel  
und Korianderöl

€ 7,80

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

€ 12,80

***Burrata auf roter Beete***, Orangen Dressing  
Chips aus Topinambur

€ 14,50

**PASTA**

***Linguini “alla Bottarga”*** Datteltomaten,  
Taggiasca Oliven, Kapern & Rucola

Klein Euro 9,50      groß Euro 14,80

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

Klein € 9,50      groß € 14,80

***Agnolotti di Fasone*** an Trüffelbutter

Klein € 9,50      groß € 14,80



***Black Tiger Garnele à la Plancha***

*mit Linguini*

*Euro 24,50*

***Steinbutt & Hummer, grüner Spargel***

*& „Bisque de Homnard“*

*€ 28,50*



***Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken***

*Steak Pommes, Preiselbeeren*

*€ 22,50*

***„American Flat Meet Steak vom Grill***

*Artischocken, Datteltomaten, Taggiasca Oliven,*

*Kartoffelgratin*

*€ 26,80*

***Etwas Süßes***

*Crème brûlée „au the vert“*

*€ 5,80*

***Zabayone & Vanille Eis***

*€ 8,50*

***Pralinenparfait auf Orangensalat***

*€ 8,50*

***Käsevariationen mit Trauben***

*€ 9,50*

***„Café Gourmand“***

*eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert*

*€ 6,80*