



Suppe und Salate

Curryschaumsüppchen mit Muscheln

€ 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

***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

Linguini mit Meeresfrüchte, Black Tiger Garnele

*Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Datteltomaten,
Taggiasca Oliven, Kapern, Rucola und Parmesan*

Euro 24,50



Vom Meer

Kaisergranate & Jakobsmuschel mit Meeresaromen

€ 16,80 (Vorspeise)

***Wolfsbarschfilet & Gambas an Safranjus und
Gemüse der Saison***

€ 26,50

Von der Wiese

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Steak Pommes, Preiselbeeren

€ 22,50

Geschmorte Rinderbacken mit Gambas,

Sauce Bisque und Kartoffelmousseline

Euro 24,50

***Kalbsfilet mit Morchelsoße, grünem Spargel und
„La Ratte“ Kartoffel***

€ 32,80

Etwas Süßes

Crème brûlée

€ 5,80

Pochierter Pfirsich & Zabayone

€ 8,50

Geröstete Ananas mit Tamarinde, Chili & Kokoseis

€ 8,50

Käsevariationen mit Trauben

€ 9,50

„Café Gourmand“

eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert

€ 6,80