



## ***Vorspeisen***

*Frühlingsuppe  
von Wurzelgemüse & Trüffel  
€12,50*

*Rucola Salat, Pinienkerne, Parmesan  
Granatapfel, Balsamicodressing  
€ 12,90*

*Burrata  
Tomatenchutney, Petersilienpesto  
Datterini-Tomaten, Haselnüsse  
€ 16,90*

*Avocado, rosa Garnelen Cocktail  
Romana Salat, Rosa Grapefruit,  
Champignons de Paris, Cocktail Sauce  
€ 19,50*

*Vitello Tonnato  
von rosa gebratenen Kalbsrücken  
€ 19,50*

## ***Pasta***

*Agnolotti di Fasone mit Trüffelbutter  
€ 18,90*

*Conchiglie Pasta  
mit Artischocken, Fenchel & Salsiccia  
€ 16,90*

*Gambas & Linguini  
mit leicht würziger Tomatensoße  
€ 22,50*

## **SPARGELZEIT**

### **Weißer Stangenspargel**

*im Ofen dampfgegaren*

*mit Amandine Kartoffeln & Sauce Hollandaise* € 14,50

*mit Italienischem gekochtem Schinken* zzgl. € 6,00

*mit Lachsfilet* zzgl. € 18,00

### **Hauptgerichte**

*Dorade Royale in Salzkruste*

*Blattspinat und Amandine Kartoffeln*

€ 29,50

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken*

*mit Preiselbeeren, Steak Pommes*

€ 29,50

*"Steak Frites"*

*gegrilltes Australische Jack Creek Rumpsteak*

*mit Steak Pommes, Café Paris Butter, Wurzelgemüse*

€ 39,-

### **Dessert**

*Crème Brûlée mit Beeren*

€ 10,50

*Valrhona Mousse au Chocolat*

*mit Beerensalat*

€ 12,50

*Zabaione mit Vanille Eis*

€ 12,50

*Rohmilch Käse & Trauben*

€ 14,50

*Café Gourmand*

*Kleines Dessert & Kaffeespezialitäten*

€ 9,50