

Speisekarte



Vorspeisen

Miesmuscheln im Tomatenweißweinsud	9,-
Blutorangensalat mit Ricotta	9,-
Salat von Baby Artischocken und Parmesan	10,-
Gebratene Putenleber al Marsala mit Rosinen, Mandeln und Feldsalat	11,-
Feldsalat mit Honig glasiertem Ziegenkäse mit Feigen und Walnüssen	12,-

Suppen

Weißes Tomatensüppchen mit drei Aromen	8,-
--	-----

Pasta

Getrüffelte Ricotta-Caneloni auf Baby Spinatsalat	12,-
Spaghetti alla Vongole Veraci	12,-
Tagliatelle mit Artischocken und Ricotta	13,-

Fisch Variation

Loup de Merfilet im Buchenrauch mit Gemüse und Kartoffelpüree	22,-
Gegrilltes Sashimi Thunfischfilet mit Avokadosalsa und Gemüse	24,-

Fleisch

Lammcarrée in Kräuterkruste auf Thymianjus mit Waldpilzen und Kastaniengnocchi	22,-
Entrecôte vom US-Beef mit Auberginepüree, Shi Take Pilzen und Kartoffeln	26,-

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mazipanaschaum und schwarzem Johannesbeereis	9,-
Apfelcreme mit karamellisierten Strudelteigblättern	9,-

Geschmack von Sonne & Meer

Blutorangensalat mit Ricotta

Ravioli mit Steinbutt gefüllt in Krustentierjus mit grünem Spargel

Seeteufelmedaillons mit Kartoffel-Mangoldragout

Chilli-Schokoladeneis auf Ananascarpaccio