

Antipasti

Spaghetto di tonno / caviale di sevruga

Spaghetto vom rohen Thunfisch / Sevruga Kaviar 55 €

Tiramisù di fegato d'anatra / San Daniele / mela verde / cassis

Tiramisù von der Entenleber / San Daniele Schinken / Grüner Apfel / Cassis 46 €

Pasta Manufaktur

Panzerotti / astice / testina di vitello / nocciole

Panzerotti / Hummer / Kalbskopf / Haselnuss 39 €

Secondi

Orata bretone selvatica / fregola sarda / salsa di pomodoro bianco

Bretonische Wildfang Dorade / Fregola Sarda / weiße Tomatensauce 66 €

Sella di capriolo del Poltinger Gutshof / purea di castagna / schiuma al pepe bianco

Rehrücken vom Poltinger Gutshof / Maronenpüree / weißer Pfefferschäum 66 €

Dolci

Crema al pistacchio / blanc-manger di lamponi / frutti di bosco

Pistazien Creme / Himbeer Blanc-manger / Waldfrüchte 21 €

Variatione di castagna / panna cotta, gelato & Mont Blanc

Variation von der Marone / Panna cotta, Eis & Mont Blanc 21 €

Herbstmenü 2024

Terrine von geräuchertem Saibling mit Lachskaviar und Gurkensauce

Kartoffel-Creme Suppe mit Parmesan Schaum

Panzerotti gefüllt mit Hokkaido-Kürbis, Mandelschaum und Senfrüchte

Millefeuille vom Fassone Kalb mit Kartoffelpüree, Rosmarin Sauce und Madeira Schaum

Durchsichtige Zitrus-Ravioli, Kokosnuss Wolken und Pina Colada Eis

5-Gänge Menü á 165 Euro

Das Menü servieren wir nur Tischweise
Weinbegleitung 85 € / 0,1l Glas Wein pro Gang

Mittags-Menü

Nach Tageseinkauf, Dienstag- bis Freitagmittag

Vorspeise

Pasta

Hauptgang

3 Gänge Menü á 85 Euro

Weinbegleitung 45 € / 0,1l Glas Wein pro Gang