

# ANTIPASTI

|  |    |
|--|----|
| <b>SASHIMI VOM THUNFISCH - KURZ ANGEBRATEN</b><br>TERIYAKISAUCE - EINGELEGTER INGWER - MANGO               | 29 |
| <b>HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR</b><br>RUCOLA-PESTO - GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA - HALBGETROCKNETE TOMATE | 25 |
| <b>VITELLO TONNATO VOM HOLSTEINER KALB</b><br>THUNFISCHSAUCE - KAPERN                                      | 23 |
| <b>HAUCHDÜNNE PIZZETTA</b><br>TRÜFFELSALAMI - MOZZARELLA   | 19 |
| <b>RINDERCARPACCIO</b><br>CIPRIANI SAUCE - PINIENKERNE   | 22 |
| <b>CALAMARETTI VOM GRILL</b><br>AL LIMONE  | 25 |
| <b>IRISCHE FELSENAUSTER</b><br>ROTWEIN-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE  | 7  |
| <b>GEBRATENE GAMBERETTI</b><br>AVOCADOPÜREE - PAPRIKA - CEVIZE VINAIGRETTE                                 | 29 |

# ZUPPE

|   |    |
|---|----|
| <b>SPARGELCREMESUPPE</b><br>KÜRBISKERNÖL                      | 16 |
| <b>RINDERKRAFTBRÜHE</b><br>LEBERKNÖDEL - GEMÜSE - LIEBSTÖCKEL | 16 |

# INSALATE

|   |    |
|---|----|
| <b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b><br>BALSAMICO-VINAIGRETTE - RADIESCHEN - TOMATE - SONNENBLUMENKERNE | 15 |
| <b>CAESAR SALAT</b><br>PARMESAN - CROÛTONS  | 16 |
| <b>MIT GARNELEN ODER FILETSPITZEN</b>   | 23 |

# PASTA

|  |    |
|--|----|
| SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO<br>POMODORO<br>CARBONARA<br>ARRABBIATA | 20 |
| >HAUSGEMACHTE< KALBSSCHWANZ RAVIOLI<br>LIMONENSAUCE - PARMESAN             | 26 |
| SPAGHETTI MIT GAMBERETTI<br>HUMMERSAUCE - CHILI                            | 27 |
| TAGLIATELLE MIT LAMMBOLOGNESE<br>KNOBLAUCH - OREGANO                       | 25 |
| RISOTTO CACIO E PEPE<br>GERÖSTETER PFEFFER JUS - RINDERFILETSPITZEN        | 32 |

# SECONDI PIATTI - CARNE

|  |     |
|--|-----|
| KALBSLEBER SCHEIBEN<br>SALBEI BUTTER - KARTOFFELPÜREE - EINGELEGTE BORRETANE ZWIEBELN  | 29  |
| SCALOPPINE AL LIMONE VOM KALBSRÜCKEN<br>JUNGER SPINAT - ROSMARINKARTOFFELN   | 36  |
| LAMMHAXE IM OFEN GESCHMORT<br>KRÄUTERJUS - GEBRATENER FENCHEL - ZIEGENFRISCHKÄSE   | 32  |
| KALBSBRIES IN BRAUNER BUTTER<br>SPARGELRAGOUT - LEBERKNÖDEL - BUTTERKARTOFFELN   | 38  |
| TAGLIATA VOM HEREFORD RIND 220 G<br>RUCOLA - PARMESAN - ALTER BALSAMICO - ROSMARINKARTOFFELN - PFEFFER-JUS                                 | 48  |
| CHATEAUBRIAND <FÜR 2 PERSONEN><br>CAFÉ DE PARIS JUS - GEMÜSE - ROSMARINKARTOFFELN<br>AM TISCH TRANCHIERT - ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN | 110 |

## SECONDI PIATTI - PESCE

|  |    |
|--|----|
| ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN<br>LINSENGEMÜSE - PANCETTA-CREME - KLEINE KARTOFFELN | 39 |
| HALBER KANADISCHER HUMMER AUSGELÖST<br>GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE - FRISCHER TRÜFFEL  | 54 |
| STEINBUTTFILET IN LIMONENSAUCE<br>ROSMARINKARTOFFELN - LIMONENSAUCE                    | 58 |
| NORDSEE SEEZUNGE<br>ITALIENISCHER SPINAT - BUTTERKARTOFFELN                            | 65 |

## DOLCI E FORMAGGI

|   |    |
|---|----|
| TIRAMISÙ CLASSICO<br>AMARENAKIRSCHEN - KAFFEE-BAISER                            | 15 |
| CHEESECAKE MIT BUTTERKEKSBODEN<br>FRISCHE BEEREN                                | 15 |
| CRÊPE À L'ORANGE<br>VANILLE-EIS - GRAND MARNIER - MANDELN                       | 15 |
| KUGEL EISCREME / SORBET   | 6  |
| KÄSE AUSWAHL<br>TALEGGIO - GORGONZOLA DOLCE - COMTÉ 24 MONATE<br>GRAPPA-ROSINEN |    |
| 1 SORTE   | 20 |
| 3 SORTEN  | 26 |