

Tageskarte | Menu of the day

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen <i>Hokkaido pumpkin cream soup with coconut milk and roasted pumpkin seeds</i>	9.90 €
Feldsalat mit Pancetta (Speck) und Croûtons an Balsamico Dressing <i>Lamb's lettuce with pancetta (bacon) and croutons, balsamic dressing</i>	kl. / gr. 9.90 € / 13.90 € small / large 9.90 € / 13.90 €
Feldsalat mit Ziegenkäse in Lavendel-Honig Marinade, Rote Bete gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika an Balsamico Dressing <i>Lamb's lettuce with goat cheese in lavender-honey marinade, beetroot grilled eggplant, zucchini and bell peppers with balsamic dressing</i>	22.90 €
Steinofen Pizza „Surf und Turf“ mit Garnelen, Hummersauce, Rinderfiletstreifen, Rucola und frische Trüffel <i>Stone oven pizza "Surf and Turf" with shrimp, lobster sauce, beef fillet strips, arugula and fresh truffles</i>	22.90 €
Steinofen Pizza „Bianca“ mit frischem Thunfisch, Rote Bete, Kirschtomaten Mascarpone-Avocado und Rucola <i>Stone oven pizza "Bianca" with fresh tuna, beetroot, cherry tomatoes, mascarpone, avocado and arugula</i>	19.90 €
Risotto mit Lachs, Birne und Safran <i>Risotto with salmon, pear, and saffron</i>	19.90 €
Tagliatelle aus dem Parmesan-Laib / <i>from a wheel of Parmesan cheese</i> mit frischem Trüffel / <i>with fresh truffles</i>	23.90 € 27.90 €
Rinderfilet mit Barolojus, Kräuter Drillingen und kleinem Feldsalat <i>Beef tenderloin with Barolo sauce, herb triplets and small lamb's lettuce salad</i>	34.90 €
Thunfischfilet vom Grill mit Hummersauce, Safran Risotto und kleinem Feldsalat <i>Grilled tuna fillet with lobster sauce, saffron risotto and small lamb's lettuce salad</i>	34.90 €
Pistazien Soufflé mit Caramel Fleur de Sel Eis <i>Pistachio soufflé with caramel fleur de sel ice cream</i>	10.90 €