

Vorspeisenmix aus der Vitrine

Tatar vom roten Thunfisch und Mango, Algensalat & Sesam

Vitello tonato, Thunfischsauce & Kapern

Pulpo gegrillt mit Paprika, Knoblauch & Chili

Carpaccio vom Weiderind, Rucola & Parmesan

Gebrannter Ziegenkäse mit Beerenkonfit

1 Person 16 Euro (3 Sorten), 2 Personen 29 Euro (5 Sorten)

Dies & Das

Tagialinis mit Sommertrüffel

Parmesansauce

25 Euro

Gazpacho

Kaltes pikantes Gemüsesüppchen mit gebratener Chorizo

Small 14 Euro, XL 18 Euro

Cesar Salat mit Hähnchenbrust

Knoblauchdressing, Parmesan, Ei & roten Zwiebeln

Small 15 Euro, XL 22 Euro

Kleine Creme brûlée

Waldbeeren & Schokoladeneis

10 Euro

3erlei Schokoladenmousse

Mangopüree & Joghurteis

12 Euro

Hauptgänge der Woche

Zwiebelrostbraten Sous Vidé gegart

Thymianjus, kleines Gemüse & Butterspätzle

30 Euro

Kalbs Carree mit frischen Pfifferlingen

Kräuterbutter, Pommes frites & Trüffel-Mayonnaise

34 Euro

Roulade von der Putenbrust gefüllt mit Ziegenkäse,

gegrilltes Salatherzen & fruchtige Polenta

27 Euro

Filet vom Havelzander,

Gurkengemüse & Kartoffelsalat mit Meerrettich & Apfel, Speckcroutons

29 Euro

Cremiges Tomatenrisotto mit gebratenen Gambas,

Rucola & Parmesan

28 Euro