

Menü I / Menu I

*Für Gruppen ab 10 Personen - Preise pro Person
For groups of 10 or more – price per person*

3 - Gänge-Menü

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce und Kapernäpfel

(Vitello Tonnato with tuna sauce and capers)

Kross gebratene Maishähnchenbrust mit grünem Spargel & Parmesan-Limetten-Sauce

(Crispy fried corn-fed chicken breast with green asparagus and parmesan-lime sauce)

oder /or

Gegrillter Seeteufel mit Kartoffel-Spargel-Ratatouille & Kapern-Senf-Sauce

(Grilled monkfish with potato and asparagus ratatouille and caper mustard sauce)

Semifreddo von Kirschen mit Schoko Crumble

(Semifreddo alle ciliegie con crumble al cioccolato)

69,90 € p. P.

**Für Allergiker haben wir eine separate Allergikerkarte.
We have a separate allergen card for allergy sufferers.**

Menü II / Menu III

*Für Gruppen ab 10 Personen - Preise pro Person
For groups of 10 or more – price per person*

4 - Gänge-Menü

Antipasto Misto nach Portonovo Art

(Antipasto Misto Portonovo Style)

Ravioli mit Ochsenschwanz in Parmesan-Limetten-Schaum

(Ravioli di coda alla vaccinara con spuma di parmigiano e lime)

Rinderfilet mit Portwein-Schalotten, Kartoffelpüree & Zuckerschoten

(Beef fillet with port wine shallots, mashed potatoes and sugar snap peas)

oder / or

Steinbuttfilet mit Babyspinat & Trüffel-Schaum

(Turbot fillet with baby spinach & truffle foam)

Tiramisu Torte mit Pan di Spagna

(Tiramisu cake with Pan di Spagna)

89,90 € p. P.

**Für Allergiker haben wir eine separate Allergikerkarte.
We have a separate allergen card for allergy sufferers.**