

Abendkarte Juli

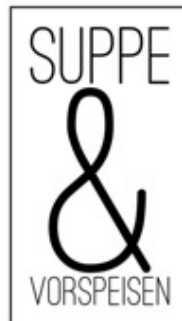


„Litorale“, Vermentino Maremma,
DOC, 2017/18
Val delle Rose, Toskana 0,1 3,10/
0,2 5,80/ 0,75 21

Rosso del Veneto IGT „Rosso
Passo“,
Merlot, Sangiovese,
Cantina Lenotti, Venetien, 2017
0,1 3,60/ 0,2 7/ 0,75 24



Gelbe Gazpacho mit
Bottarga und Fleurs
comestibles 8,20



Tatar von der US-Steakhüfte mit lila
Karottenstroh, Tomaten-Ginreduktion und
sautierten Pfifferlingen 16,00

Sashimi vom Thunfisch mit Maracuja-
Kaviar-Vinaigrette, mariniertem Ingwer an
Rote-Beete-Rucola-Salat 14,50

HAUPTSPEISEN

Pappardelle alla Crudaiola mit San Marzano Tomaten,
frischem Basilikum, Büffelmozzarella und
Pecorino 14,90

Lachsfilet mit Pistazienkruste auf Dijon-Honig-Sauce
an gegrillter Galiamelone und schwarzen Sesam-
Kartoffeln 24,50

Maishähnchenbrust gefüllt mit provenzalischen
Kräutern an Kichererbsen-Paprika-Mousseline und
Kartoffel-Calvados-Gratin 21,00

Kalbsfilet im Pancettamantel auf Pfifferling-Rhabarber-
Saute an Süßkartoffel-Habanero-Püree 25,90



Dessertauswahl auf der Dessertkarte



alle Preise in Euro und incl. MwSt