

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Salmone marinato a secco ripieno con asparagi bianchi e formaggio fresco, con sfornato di spinaci con Vinaigrette allo zafferano *D, G, L*

Gebeizte Lachsrollchen gefüllt mit weißem Spargel und Frischkäse | Spinat Safran Vinaigrette
Marinated salmon rolls filled with white asparagus and cream cheese | spinach saffron vinaigrette

19,50 €

Petto di quaglia arrosto con insalata di lenticchie *G, J*

Gebratene Wachtelbrust | Linsensalat
Roasted quail breast | Lentil salad

18,50 €

Risotto con asparagi verdi, prosciutto di parma arrosto e mozzarella di bufala *G*

Risotto | grünem Spargel | geröstete Parmaschinken | Büffelmozzarella
Risotto | green asparagus | roasted Parma ham | buffalo mozzarella

21,50 €

Tagliatelle con asparagi bianchi, e pesto di aglio orsino *A1, C, H, G, L*

Tagliatelle | Weißer Spargel | Bärlauchpesto
Tagliatelle | white asparagus | wild garlic pesto

19,50 €

Medaglioni di vitello con salsa al tartufo e pasta *A1, C, G*

Medaillons vom Kalbsrücken | Trüffelsauce | Pasta
Medallions of saddle of veal | truffle sauce | pasta

28,50 €

Duetto di filetto di manzo e gamberoni alla griglia con contorto di verdure *B*

Surf and turf | Rinderfilet | Gambas | Gemüse
Surf and turf | fillet of beef | prawns | vegetables

35,00 €

Tiramisù alle fragole *G*

Erdbeer Tiramisu
Strawberry tiramisu

8,50 €

Extra Trüffel

7,00 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.