

## • DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

### **Carpaccio di salmone e tonno con gamberi e lime** *D, B*

Carpaccio Duett Lachs und Thunfisch | Garnele | Limette  
Carpaccio Duet Salmon and Tuna | Prawn | Lime

18,50 €

### **Involtini di bresaola ripieni di ricotta e rucola con noci** *H3, C*

Bresaola | Ricotta-Rucola Füllung | Nüsse  
Bresaola | Ricotta-Rucola Filling | Sweets

17,50 €

### **Insalata di baby leaf con avocado, mango, gamberetti e straccetti di vitello** *B*

Babyspinat | Avocado | Mango | Garnelen | Kalbsstreifen  
Baby spinach | Avocado | Mango | Prawns | Veal strips

24,00 €

### **Tagliatelle con cantarelli al vino bianco** *A1, C, G, L*

Tagliatelle | Pfifferlinge | Weißwein  
Tagliatelle | Chanterelles | White wine

17,50 €

### **Spaghetti neri agli scampi con pomodorini** *A1, D, B, G, L*

Schwarze Spaghetti | Kaisergranat | Cherrytomaten | Weißwein  
Black spaghetti | Norway lobster | Cherry tomatoes | White wine

19,50 €

### **Bistecca di tonno in crosta di sesame con wasabi spinaci e patate** *D, G*

Sashimi Thunfischsteak | Sesamkruste | Wasabi | Spinat | Kartoffel  
Sashimi Tuna Steak | Sesame Crust | Wasabi | Spinach | Potato

36,00 €

### **Scaloppina con cantarelli al vino bianco con verdure e patate** *A1, G, L*

Kalbs Scaloppine | Pfifferlinge | Weißwein | Gemüse | Kartoffeln  
Veal scaloppine | Chanterelles | White wine | Vegetables | Potatoes

26,00 €

### **Macedonia**

Obstsalat

Fruit salad

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.