DER SOMMER LÄSST GRÜSSEN…

V O R S P E I S E N

„DAS RIND IM IM RÄUTERBEET“
Rinderfilet-Carpaccio | getrüffelte Zitronette | marinierte Wildkräuter | Grana Padano *€ 18*

„DIE SCHNITTE“
Focaccia | Guacamole | Tomate | Chili | Knoblauch *€ 14*

„DER GRÜNE ITALIENER“
Rucola | Balsamico | Kirschtomaten | Grana Padano *€ 12*

“KEIN RIND ABER CARPACCIO“
Rote Beete | Wildkräutersalat | Trüffelmajo | Kirschtomaten *€ 12*

„BEILAGENSALAT“ *€ 5*

S U P P E N

„BACK TO THE 70´S“
Consommé double | Gemüse | Markklößchen | Eierstich | Flädle *€ 10*

„EISKALTER SPANIER“
Gazpacho | Sauerrahmeis | Paprika-Gurken-Salat *€ 9*

P A S T A !? Z W I S C H E N R E I N !

„TRÜFFELDUFT“
Tagliatelle | Trüffelrahm | Grana Padano | Trüffel *€ 16*
auch als Hauptgang *€ 24*

„CREMIGES KÄLBCHEN“
Weiße Bolognese vom Kalb | Orecchiette | Grana Padano | Trüffel *€ 18*
auch als Hauptgang *€ 26*

„CEASER SALAT“
Zitronenhähnchen | Grana Padano | Croûtons | Ceasar Dressing *€ 12*
auch als Hauptgang *€ 20*

HAUPTGÄNGE

„40 STUNDEN IN DORNFELDER-JÛS
Ochsenbacken | Pastinaken-Sellerie-Rauch-Püree| Kartoffel-Hefe-Krapfen *€ 26*

„DAS SPANISCHE SCHWEIN“
Porco Iberico | Erbsenpüree | geschmolzene Tomaten | Süßkartoffelpommes | Demi Glace *€ 24*

„NICE (TO) MEAT (YOU)!“
Parmesan Pommes | Jûs | Buttergemüse| Café de Paris Butter
mit Roastbeef *€ 29*
mit Rinderfilet *€ 39*

“ROSI UND DER WOLF”
Wolfsbarsch | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Marinade | Beurre Blanc *€ 26*

„GESUND UND MUNTER“
Bunter Salatteller
Zitronenhähnchen *€ 24*
mit Ziegenkäsestrudel *€ 22*
mit Roastbeef *€ 26*

vegan
„TAUSEND UND EIN GENUSS"
Couscous | Hummus | Linsen | Kirschtomaten | Falafel *€ 24*

DESSERTS

„GARTENKNUSPER“
Kirschen | Crumble | Lavendel | Vanilleeis *€ 9*

„SCHOKOBÄR“
Schokoküchlein | Beerenragout | Erdbeereis *€ 12*

vegan
„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“
Dreierlei Sorbet | Beerenragout *€ 10*