



Vorspeisen

Italienische Berglinsensuppe & Salsiccia 9,5

Gegrillte Polenta | lauwarmes Gemüseragout | Pinienkerne & Parmesan Espuma
16

Kibbeling vom Zander | japanischer Gurkensalat & Kräuterdip 18

Rindercarpaccio | Trüffelvinaigrette & Parmesanspäne 22

Primi – Handgemachte Pasta

Cannelloni | Ricotta-Spinatfüllung | Tomatensauce | Rucola & Walnüsse 19

Quadroni mit Hummerfüllung | Garnelen | Blattspinat | Sahnesauce 23

Gnocchi | 'Nduja & Peperonata 19

Spaghettoni alla Puttanesca | Oktopus & Baby Calamari 24

Paccheri | Salsiccia | Champignons | Sahnesauce 18

Hauptgerichte

Rote-Bete-Risotto | Feta & Walnüsse 21

Gebratene Milchkalbsleber | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln & Apfelkompott 28

Heutiger Fischfang (bitte fragen Sie unseren Service)



Spezialitäten vom Lavasteingrill

(Vorbestellung mind. 2 Tage vorher)

Halber Kanadischer Hummer & Safran-Aioli 45

Dry Aged Tomahawk Steak 1,5 kg (für mind. 2 Personen) | Grillgemüse |
Rosmarinkartoffeln | Chimichurri & Jus 60 pro Person

Wildfang Wolfsbarsch (für 2 Personen) | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Salsa
Verde 38 pro Person

Dessert

Bavarese Schnitte | weiße Schokolade | Waldbeeren | Blutorange 9,50

Pistazien Tiramisu | Mascarpone | Pistazie | Savoiardi 10,50

Gelato Olio e sale 9

Affogato alla Vaniglia 6,5

Affogato mit Baileys 8,5