



Vorspeisen

Lauwarme Kartoffel-Lauch-Cremesuppe 8,50 €

Arancini vom Safranrisotto, Taggiasca Oliven Füllung | Wildkräutersalat & Parmesan Espuma 12,50 €

Baby Calamari vom Lavasteingrill | Limetten Aioli & Erbsen-Minz-Creme 15,50 €

Kalt geschnittene Kalbszungenscheiben | Crostino al Salsa Verde | Wildkräutersalat 16,50 €

Gegrillter Oktopus | Crostino al Salsa Verde | Wildkräutersalat & Chili Mayonnaise 18,50 €

Primi – Handgemachte Pasta

Orecchiette Brokkoli Creme & Limonen Crunch (vegan) 14,50 €

Rigatoni alla Amatriciana | Pancetta | Kirschtomaten & Basilikum 15,00 €

Gnocchi al Pesto | Grüner Spargel & Büffelmozzarella 15,50 €

Ravioli al Limone | Pancetta | Frühlingsperlen & Kirschtomaten 16,50 €

Paccheri Pfeffer Salsiccia | Auberginen | Tomatensoße & Burrata 16,50 €

Spaghetti Vongole Veraci | Wildfanggarnelen | Aglio & Olio 22,50 €



Hauptgerichte

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill | Blattspinat & Ofenkartoffeln 31,50 €

Grain Fed Entrecôte | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | Chimichurri & Kräuterbutter 38,50 €

Safran-Risotto | Grüner Spargel | Radieschensalat & Tomatenchutney 23,50 €

Spezialitäten vom Lavasteingrill

(Vorbestellung mind. 2 Tage vorher)

Halber Kanadischer Hummer vom Lavasteingrill & Safran-Aioli 38,00 €

Dry Aged Tomahawk Steak – 1,5 kg (für mind. 2 Personen) | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Chimichurri & Kräuterbutter 70,00 € pro Person

Wildfang Wolfsbarsch (für mind. 2 Personen) | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Salsa Verde & Kräuterbutter 38,00 € pro Person

Dessert

Lauwarmes Schokotörtchen | Himbeersorbet 10,50 €

Passionsfrucht-Cheesecake | Himbeer-Espuma & geröstete Mandeln 8,90 €

Käseauswahl aus Italien und Frankreich 14,50 €