



## ABENDKARTE

### VORSPEISEN

**Büffelmozzarella & Tomate** | 13,5  
marinierter Büffelmozzarella  
mit konfierter Ochsenherztomate,  
Pinienkernpesto und Rucola

**Tuna Tataki & Senf** | 15  
kurzgebratener Thunfisch  
mit Apfel-Currypüree und Senfeis

**Gebeiztes Rinderfilet  
& Parmesan** | 16  
gebeiztes Rinderfilet, mit Onsen-Ei,  
Blumenkohl, Parmesancreme und  
Mönchsbart

### ZWISCHENGERICHTE

**Karottencremesuppe  
& Pulled Pork** | 10  
Karottencremesuppe  
mit gebackener Zwiebel,  
Pulled Pork und Frühlingslauch

**Sauerampfersuppe  
& Jakobmuschel** | 10  
Sauerampfersuppe  
mit gebratener Jakobsmuschel,  
Roter Bete und Zitronen

**Ratatouilletorte** | 14  
Ratatouille mit Bärlauchpesto,  
geräucherter Paprikacreme  
und Parmesan

### HAUPTGERICHTE

**De Cecco N°46  
& Schweinebäckchen** | 14  
Muschelnudeln mit geschmortem  
Schweinebäckchen  
und Barigoulegemüse

**Seeteufel & Sellerie** | 26  
gebratener Seeteufel  
mit Selleriepüree, Petersilie  
und Spitzkohl-Cannelloni

**Kalbstafelspitz & Bärlauch** | 25  
rosa Kalbstafelspitz mit  
Bärlauchrisotto und Rettichgemüse

**Steak & Frites** | 28 / 32  
Entrecôte oder Rinderfilet  
mit Pommes frites, Sauce béarnaise  
und Beilagensalat

### DESSERTS

**Exotic** | 7  
Mango-Schokoladenriegel mit  
Kokoseis und Passionsfrucht

**Milchreis & Rhabarber** | 7  
Milchreis mit Zitronengras,  
Rhabarberkompott  
und Mascarponeeis

**Kaffee-Crème-brûlée  
& Brombeere** | 7  
Kaffee-Crème-brûlée  
mit Brombeeren, Balsamicoeis  
und Schokoladenmalto

## DINNER MENU

### STARTERS

**Buffalo mozzarella & tomato** | 13,5  
marinated buffalo mozzarella  
with beefsteak tomato confit,  
pine nut pesto and rocket

**Tuna Tataki & mustard** | 15  
sautéed tuna with apple curry purée  
and mustard ice cream

**Pickled beef fillet & parmesan** | 16  
pickled beef fillet with hot spring  
egg, cauliflower, parmesan cream  
and starweed

### ENTRÉES

**Carrot cream soup  
& pulled pork** | 10  
carrot cream soup with baked onion,  
pulled pork and spring leek

**Sorrel soup & scallop** | 10  
sorrel soup with fried scallop,  
beetroot and lemon

**Ratatouille cake** | 14  
ratatouille with wild garlic pesto,  
smoked bell pepper cream and  
parmesan

### MAIN DISHES

**De Cecco N°46 & pork cheek** | 14  
pasta with braised pork cheek  
and vegetables à la barigoule

**Monkfish & celery** | 26  
fried monkfish with celery purée,  
parsley and savoy cabbage  
cannelloni

**Prime boiled veal  
& wild garlic** | 25  
pink prime boiled veal  
with wild garlic risotto  
and radish

**Steak & fries** | 28 / 32  
Entrecôte or beef fillet  
with French fries, sauce béarnaise  
and side salad

### DESSERTS

**Exotic** | 7  
mango chocolate bar with coconut  
ice cream and passion fruit

**Rice pudding & rhubarb** | 7  
rice pudding with lemongrass,  
rhubarb compote  
and mascarpone ice cream

**Coffee crème brûlée  
& blackberry** | 7  
coffee crème brûlée with  
blackberries, balsamic ice cream  
and chocolate malto

### Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

### Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm