

Tageskarte | Menu of the day

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen 9.90 €

Hokkaido pumpkin cream soup with coconut milk and roasted pumpkin seeds

Feldsalat mit Pancetta (Speck) und Croûtons an Balsamico Dressing kl. / gr. 9.90 € / 13.90 €

Lamb's lettuce with pancetta (bacon) and croutons, balsamic dressing small / large 9.90 € / 13.90 €

Feldsalat mit Ziegenkäse in Lavendel-Honig Marinade, Rote Bete gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika an Balsamico Dressing 22.90 €

Lamb's lettuce with goat cheese in lavender-honey marinade, beetroot grilled eggplant, zucchini and bell peppers with balsamic dressing

Steinofen Pizza „Surf und Turf“ mit Garnelen, Hummersauce, Rinderfiletstreifen, Rucola und frische Trüffel 26.90 €

Stone oven pizza "Surf and Turf" with shrimp, lobster sauce, beef fillet strips, arugula and fresh truffles

Steinofen Pizza „Bianca“ mit frischem Thunfisch, Rote Bete, Kirschtomaten Mascarpone-Avocado und Rucola 19.90 €

Stone oven pizza "Bianca" with fresh tuna, beetroot, cherry tomatoes, mascarpone, avocado and arugula

Risotto mit Lachs, Birne und Safran 19.90 €

Risotto with salmon, pear and saffron

Tagliatelle mit Pinienkernen und frischem Trüffel 26.90 €

Tagliatelle with pine nuts and fresh truffles

Rinderfilet mit Barolojus, Kräuter Drillingen und kleinem Feldsalat 39.90 €

Beef tenderloin with Barolo sauce, herb triplets and small lamb's lettuce salad

Thunfischfilet vom Grill mit Hummersauce, Safran Risotto und kleinem Feldsalat 39.90 €

Grilled tuna fillet with lobster sauce, saffron risotto and small lamb's lettuce salad

Pistazien Soufflé mit Caramel Fleur de Sel Eis 10.90 €

Pistachio soufflé with caramel fleur de sel ice cream