

# Überraschungsmenüs

Cucinare è un'arte e non il meno importante.  
Kochen ist eine Kunst und keinesfalls die Unbedeutendste.  
Luciano Pavarotti

4 – Gang Menü „Fleisch“  
mit Spezialitäten vom Land\*  
€ 55,00

4 – Gang Menü „Fisch“  
mit Spezialitäten aus Fluss und Meer\*  
€ 61,00

Bitte haben Sie Verständnis,  
dass wir Menübestellungen nur bis 20 Uhr entgegennehmen.

\*Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal  
Eine Karte mit Allergenen erhalten Sie gerne vom Service.

## Vorspeisen

### **Antipasto di Pesce Variazione**

Gegrillter Pulpo auf Avocadosalsa,  
Gambas an Wakamé-Seegrassalat,  
Jakobsmuschel an Mangosalsa,  
Thunfischtatar mit Wasabi-Mayonnaise

€ 21,00

### **Antipasto di Carne**

Zartes Lammfilet unter Parmesan-Thymian-Kruste,  
Vitello Tonnato, karamellisierter Ziegenkäse, grüne Oliven,  
Basilikumcreme und Tomaten-Bruschetta

€ 19,50

### **Rindercarpaccio an Trüffelmarinade**

mit Rucola und gehobeltem Parmesan

€ 16,50

## Suppe

### **Tagesuppe**

€ 7,50

# Salate

## **Caesar´s Salat**

knackiger Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust  
Parmesandressing, Croutons, gehobelter Parmesan  
€ 16,50

## **Herbstlicher bunter Salat**

mit gerösteten Kürbiskernen und Kresse  
€ 7,50

## **Feldsalat mit gebräatenen Pfifferlingen**

mit Ziegenkäse in der Dattelkruste  
€ 14,50

# Pasta

## **Rigatoni mit Spinat**

an Käsesauce  
€ 14,50

## **Spaghetti mit gebräatenen Gambas**

an Chili-Knoblauch und Cocktailtomaten  
€ 19,50

## **Riesen-Ravioli gefüllt mit Steinpilzen**

an Salbeibuttersauce und Parmesan  
€ 17,50

## **Tagliatelle al ragu**

mit Hirschragout, Rosmarinöl und Parmesan  
€ 18,50

## Secondi di pesce Fisch & Krustentiere

### **Bocconcini vom Seeteufel in Parmaschinken & Salbei**

dazu Drillinge Kartoffeln und mediterranes Gemüse

€ 34,50

### **Wildfang Wolfsbarschfilet**

auf der Hautseite gebraten

an mediterranem Pfannengemüse und Drillinge Kartoffeln

€ 26,50

### **Gegrillte Riesengarnelen, Pulpo und Kalamari**

auf pikanten mediterranen Spaghetti

€ 36,50

Weitere Fischspezialitäten auf unserer Empfehlungstafel

# Secondi di carne classico

## **Wiener Schnitzel aus der Pfanne**

Pommes Frites und bunter Salat

€ 27,50

## **Zartes Kalbssteak an Rahmpfifferlingen**

Badische Spätzle und buntes Gemüse

€ 35,50

# Wild und Edelgeflügel

## **Zarter Rehrücken**

an Wacholder-Lavendeljus

dazu Maronen-Kartoffelpüree und sautierter Rosenkohl

€ 37,50

## **Französische Wildentenbrust**

knusprig auf der Haut gebraten an Ingwer-Preiselbeerjus

dazu Steinpilz-Polentataler und sautierter Rosenkohl

€ 28,50

## **Hirschgulasch**

mit Pfifferlingen, badischen Spätzle und herbstlichem Gemüse

€ 26,50

## Fleisch – Genuss pur

### **John-Stone-Irland Rinderfilet vom Grill**

mit grüner Pfeffersauce

dazu Drillinge Röstkartoffeln und Prinzessbohnen

€ 36,50 Lady's Cut 180g

€ 42,50 Men's Cut 220g

### **Schwarzes Angus-Roastbeef**

an geröstetem Knoblauch und Estragon-Butter

dazu Drillinge Röstkartoffeln und Beilagensalat

€ 29,50

Als Surf'n Turf Variante

€ 8,50 Aufpreis für Pulpo

€ 9,50 Aufpreis für Riesengarnele

## Il Dolce

### **Wiener Apfelstrudel**

mit Vanillesauce

€ 9,50

### **Kaiserschmarrn**

mit schwarzen Johannisbeeren und Mandeleiscreme

€ 7,50

### **Mocca Tiramisu**

€ 8,50

### **Orangen Crème Caramel**

umlegt mit Waldbeeren

€ 9,50