

Wir lieben Genuss, eine ehrliche Küche mit frischen und guten Zutaten...und das Leben...

WOCHENEMPFEHLUNG

Frisches Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Kräuterseitlingen, gezipfter original Büffelmozzarella DOP, Parmesanblättchen und Bio leaf	18,50
Sashimi Thunfischcarpaccio an Salsa verde, Kapern und Oliven	21,50
Lachstartar (120 g) mit Avocadocreme, Harissa, Zitronenöl und Senf	20,80
Rindermedallions (180 g) in Rotwein - und Wacholdermarinade auf einer Knollenselleriecreme an schwarzer Trüfflespuma	35,50
Rumpsteak (180 g) mit Kartoffelgratin und Zucchini geschwenkt in Thymian, auf Wunsch mit Jus de viande Sauce	34,50
Tranche vom frischen Wolfsbarsch in einem Safran-Fisch Fond mit Venusmuscheln und wildem Brokkoli an geröstetem Brotscheiben	33,60
Schwarze Spaghetti mit Venus - und Miesmuscheln an gelben Kirschtomaten und Zitrone (klein / normal)	17,00 / 23,00
Spaghetti aus dem Original Parmesanlaib (klein / normal) mit frischem schwarzem Trüffel pro Gramm	12,50 / 15,00 4,50
Risotto mit Gorgonzola, Walnüssen und Lammtartar an Rosmarinnote	23,00