

## VORSPEISEN

### CARPACCIO VOM WAGYU

Tomate | Kaper | Olive  
22,-

### SASHIMI VOM LACHS

Shiso | Mango | Wasabi  
16,-

### SALAT

Feige | Ziegenkäse | Haselnuss  
10,-  
groß: 18,-

### MOZZARELLA DI BUFULA

Dattel | Wassermelone | Tomate  
15,-

## KALTSCHALE

### KLARE TOMATENESSENZ

Maracuja | Basilikum  
9,-

## ZWISCHENGANG

### PARMESANTASCHERL

(selbstgemacht)  
Zwiebel | Zitronengras | Erbse  
16,-

### WILDGARNELE AUS WILDFANG

Erbse | Bohne | Soja  
16,-

### TAGLIATELLE

(selbstgemacht)  
Steinpilze | Petersilie | Parmesan  
18,-

 = VEGAN  
 = VEGETARISCH

## HAUPTGERICHTE

### TAGLIATA VOM ROASTBEEF

Balsamicojus | Weißbrotchips | Parmesan | Rucola  
29,-

### BAVETTE VOM BLACK ANGUS BEEF

Szechuan | Karotte | Bimi | Polenta  
34,-

### LOUP DE MER

Safran | Aubergine | Paprika | Artischocke  
35,-

### WIENER SCHNITZEL

(aus dem Kalbsrücken)  
Petersilienkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren  
26,-

### TAGLIATELLE

(selbstgemacht)  
Steinpilz | Petersilie | Parmesan  
24,-

### PARMESANTASCHERL

(selbstgemacht)  
Zwiebel | Zitronengras | Erbse  
24,-

### LAMMHÜFTE

(aus Deutschland)  
Gremolata | Ratatouille | Fregola Sarda  
29,-

 = VEGETARISCH

# DESSERTS

## APRIKOSE

Fenchel | Vanille | Macadamia

12,-

## JOHANNISBEERE

Dulce de leche | Frischkäse | dunkle Kuvertüre

12,-

# HAUSGEMACHTES EIS / SORBET

je Kugel 3,-

## EIS:

Schokolade, Vanille, Dulche de leche,  
Pistazie, Getreide

## SORBETS VEGAN

Zitrone, Mandarine, Blutorange

## SORBETS VEGETARISCH

Mango-Lassi, Basilikum, Himbeere

Bei Unverträglichkeiten oder Fragen zu Allergenen bzw. Zusatzstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.