

---

## NUVOLARI´S MENÜ

---

### VORSPEISE | STARTER

Entenleber | Orange | Preiselbeeren | Pumpernickel

*duck liver | orange | cranberries | pumpernickel*

A | C | G | I | J

### SUPPE | SOUP

Blumenkohl | Thymian | Croûtons

*cauliflower | thyme | croûtons*

A | G | I | J | N

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

Pulpo | Safran | Meeresspargel | Risotto

*octopus | saffron | sea asparagus | risotto*

D | G | I | J | N

### SÜSSES | SWEET

Panna Cotta | Espresso | Passionsfrucht

*panna cotta | espresso | passion fruit*

C | G | H | N

**3-GANG-MENÜ | 3 COURSE MENU | 39 €**

**4-GANG-MENÜ | 4 COURSE MENU | 42 €**

---

## VORSPEISEN | STARTERS

---

### CAESAR SALAT

Romanasalat | Croûtons | Kirschtomaten | Parmesanspäne

*romaine salad | croûtons | cherry tomatoes | parmesan cheese*

A | C | D | G | L | J

klein | *small*    groß | *large*

**6,50 €**

**9,50 €**

mit Hähnchenbruststreifen

*with chicken breast strips*

I | J

**5 €**

mit Limetten-Chili Garnelen

*with lime chilli prawns*

B | I | J

**7 €**

mit Rinderfiletstreifen

*with fillet of beef strips*

I | J

**7 €**

---

## VORSPEISEN | STARTERS

---

### CARPACCIO VOM RIND | BEEF-CARPACCIO

Rinderfilet | Parmesan | Rucola | Trüffel

*beef fillet | parmesan | rocket salad | truffle*

G I I J I N

**16 €**

### TERRINE | TUREEN

Entenleber | Orange | Preiselbeeren | Pumpernickel

*duck liver | orange | cranberries | pumpernickel*

A I C I G I I I J

**16 €**

---

## SUPPEN | SOUPS

---

### CONSOMMÉ

Tomate | Basilikum | Nudelsäckchen

*tomato | basil | noodles*

A | C | I | J | J | N

**8 €**

### CREME-SUPPE | CREAM SOUP

Blumenkohl | Thymian | Croûtons

*cauliflower | thyme | croûtons*

A | G | I | J | J | N

**8 €**

---

## ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE COURSE

---

### PASTA ARRABIATA

Tagiatelle | Tomate | Kräuter | Chili | Knoblauch

*tagiatelle | tomato | herbs | chili | garlic*

A | C | G | I | J | J | K | N

**9 €**

als Hauptgang | *as main course*

A | C | G | I | J | J | K | N

**14 €**

---

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

---

### BARBERIE

Ente | Süßkartoffeln | Wildbrokkoli | Macadamia Nüsse

*duck | sweet potato | wild broccoli | macadamia nuts*

A | G | H | I | J | N

**24 €**

### OKTOPUS

Pulpo | Safran | Risotto | Meeresspargel

*octopus | saffron | sea asparagus | risotto*

D | G | I | J | N

**24 €**

### WIENER

Kalbsfleisch | Preiselbeeren | Kartoffeln | Salat

*veal | cranberries | potatoes | salad*

A | C | G | I | J | N

**22 €**

### TENDERLOIN

Rinderfilet | Pilze | Rosmarinkartoffeln

*beef fillet | mushrooms | rosemary potatoes*

A | C | G | I | J | N

**29 €**

---

## DESSERT | SWEETS

---

### CAPPUCCINO

Panna Cotta | Espresso | Passionsfrucht

*panna cotta | espresso | passion fruit*

C | G | H | N

**8 €**

### KARAMELLISIERT

Crème brûlée | Hippe | Cassis

*crème brûlée | wafer pastry | cassis*

A | C | E | G | H | N

**8 €**

### ZIEGENKÄSE | GOAT'S CHEESE

Ziegenkäse | Birne | Rapunzelsalat | Nüsse

*goat cheese | pear | lamb's lettuce | nuts*

G | H | N

**8 €**

## LIEBE GÄSTE,

wir sind gesetzlich zur Auflistung der  
Zusatzstoffe und Allergene verpflichtet.

Für Fragen und Änderungen zu Ihrer Speisenfolge  
zögern Sie nicht uns anzusprechen.

## DEAR GUESTS,

*from now on, we have to inform you  
about all allergens and ingredients in our menu.*

*If you have any further questions  
please do not hesitate to ask a member of staff.*

<b>A</b> Gluten	(mehl)	<b>G</b> Milch / Lactose	(milch)	<b>M</b> Weichtiere	(weicht)
<b>B</b> Krebstiere	(krebs)	<b>H</b> Schalenfrüchte	(nuss)	<b>N</b> Schwefel / Sulfite	(schwe)
<b>C</b> Eier	(eier)	<b>I</b> Sellerie	(sell)	Vegetarisch	(vege)
<b>D</b> Fisch	(fisch)	<b>J</b> Senf	(senf)	Vegan	(vega)
<b>E</b> Erdnüsse		<b>K</b> Sesam	(sesam)	Geflügel	(gefl)
<b>F</b> Sojabohnen	(soja)	<b>L</b> Lupinen	(lupi)	Rindfleisch	(rind)