

<u>Vorspeisen</u>	€
Vitello Tonnato Rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème und gerösteten Kapern	14,00
Carpaccio vom Rind „Cipriani“ mit Pommerysenfsauce, Rucola und Parmesan	14,00
Dreierlei von der Gänsestopfleber mit Portweinreduktion und Trüffeljus	28,00
Angemachtes Tatar vom Rinderfilet - Stroganoff	24,00
Karamellierte Jacobsmuscheln und Gamba auf Avocado & Mangosalat, Beurre blanc	22,00
Italienischer Vorspeiseteller	16,00
für 2 Personen	26,00

Suppe & Pasta

Hokkaidokürbis-Ingwersuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Gambas	12,50
Bouillabaisse mit Knoblauch Baguette	16,00
Ravioli gefüllt mit Jacobsmuscheln & Gambas	21,00

Land & Meer

Gebratener Skrei-Winterkabeljau mit Büsumer Crevetten und Kartoffelpüree/Safranschaum	31,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	29,00
Irishes Lammkaree mit Keniabohnen und Rosmarinkartoffeln	34,00
Argentinisches Rinderfilet mit frischen Kräuterseitlingen, cremigem Kohlrabi und Karotten-Kartoffelpüree	39,00

<u>Vorspeisen</u>	€
Gemischter Salat	7,00
Vitello Tonnato Rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème und gerösteten Kapern	14,00
Carpaccio vom Rind „Cipriani“ mit Pommerysensauc, Rucola und Parmesan	14,00
Italienischer Vorspeisenteller	16,00
für 2 Personen	26,00

Suppe & Pasta

Sellerie-Parmesansuppe	8,00
Tortelloni gefüllt mit Gorgonzola und Walnüssen, Gorgonzolacrème	14,00

Land & Meer

Norwegisches Lachsfilet auf Ratatouillegemüse mit getrüffeltem Kartoffelpüree	21,00
Saltimbocca mit Blattspinat und cremigem Kartoffelpüree	23,00
Brasato vom US-Beef (Schmorbraten) mit glacierten Karotten und cremigem Kartoffelpüree	23,00
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Kräuterkruste, Keniabohnen & Bratkartoffeln	24,00