

Kulinarischer Frühling

Kalte Winterabende weichen nach und nach dem Duft
lauer Frühlingsabende.

Gartenfrische Kräuter und Wildsalate wie Bärlauch,
Kerbel, Kresse und Rucola, sowie natürlich Spargel
und Erdbeeren, werden wir in vielen kreativen
Varianten servieren.

Unter diesem Motto laden wir Sie herzlich ein, sich
gemeinsam mit uns auf die aktivsten Monate des Jahres
zu freuen.

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unserem Servicepersonal. Alle Preise in Euro.

Vorspeisen

Spargel & Prosciutto di Parma

lauwarmer Spargel mit Erdbeerdressing, kombiniert mit Prosciutto und Parmesanspänen auf Baby-Leaf Salat (vegetarisch möglich)
16,90

Carpaccio di tonno a la salade Nicoise

Tunfischcarpaccio mit Baby-Leaf Salat und einer Vinaigrette aus Tomaten, Olivenöl, Oliven, Frühlingszwiebeln und Kräutern
16,90

Carpaccio & Spargel

Stangenspargel mit Rindercarpaccio umwickelt, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobelem Parmesan und Rucola (vegetarisch möglich)
17,90

Ziegenfrischkäsebällchen

im Prosciuttomantel gebraten auf Baby-Leaf Salat
Birnen carpaccio und Honig-Dijonsendressing (vegetarisch möglich)
16,90

Surf & Turf-Salat

gegrillte Rinderfiletstreifen und Flusskrebse (ohne Schale) in Bärlauchbutter gebraten auf Baby-Leaf Salat

17,90

als Hauptgericht

23,90

Burrata

cremiger, gefüllter Mozzarella auf geröstetem Ciabatta mit Erdbeer, -Tomatensalat, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Minze

15,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale) auf Baby-Leaf Salat

17,90

Bärlauchsuppe

mit Osso Collo vom Holzinger umwickelte Grissini
(vegetarisch möglich)

9,50

**Vorspeisen werden mit mediterranen Brotsorten serviert
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90**

Hauptspeisen

Pasticcio primavera

geschichtetes Pastagericht aus dem Ofen mit frischem Spargel, Spinat, Ricotta und Scamorza (ital. Käse) überbacken (vegetarisch),
24,90

Fisch & Risotto

verschiedene Fischfilets nach Marktangebot (grätenfrei)
auf cremigem Risotto mit weißem und grünem Spargel, verfeinert mit
Kräuterpesto und Kresse
29,90

Linguine al capitano

flache Spaghetti mit Miesmuscheln, verschiedenen Fischarten,
Wildgarnelen, Tomaten, Basilikum und Olivenöl
27,50

Fusilli alla contadina

gebratene Rinderfiletstreifen auf Fusilli tricolore mit Spargel,
jungen Spinatblättern, Zucchini und Olivenöl, gewürzt mit
Zitronenthymian und vollendet mit Schafsfrischkäsewürfeln,
29,90
auch vegetarisch möglich
23,50

Steaks

Tagliata al tonno

kurz gebratenes Sashimi-Thunfischsteak (160g), tranchiert auf Rucola, vollendet mit weißem und grünem Spargel in Bärlauchbutter sautiert
31,50

Tagliata di bufalo

tranchiertes Filetsteak, 200g vom Büffelsteak aus dem Piemont auf Rucola, mariniert mit Balsamico, nativem Olivenöl und gehobeltem Grana Padano, dazu mediterrane Brotsorten
37,90

Surf & Turf

Rindersteak, 160g vom Büffelsteak aus dem Piemont mit Wildfanggarnelen vom Grill, Stangenspargel, Kräuterpesto und Knoblauchbrot
37,90
200g 39,90

Bistecca alla Fiorentina

Striploin-Steak vom australischem Black-Angus-Rind, 250g grain fed, gewürzt mit Rauchsatz, hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat
39,90

Desserts

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Schokoladenkern
auf marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

11,90

Best of Rhabarber

Rhabarber-Eisknödel in Karamellbrösel gewälzt, Rhabarber-Erdbeersorbet und
Rhabarberragout, begleitet von luftigem Ricottamoussé

12,50

Ruby -Schokoladenlasagne

rosa -Schokoladenmousse (aus Forastero Kakaobohnen) zwischen knusprigen
Teigblättern, begleitet von Rosenblättereis und Cointreau-Erdbeeren

11,90

Exotic Cheesecake Dessert

warmer New York Cheesecake mit geblähter Baiserhaube,
Maracujaeis und baumgereiften Mangostücken

11,90

Dessertvariation „Bananensplit“

Banane, Bananeneis, Vanille-Cremé bruleé, Schokoladenmousse und
Mandelkrokant

12,50

Café gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

5,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

5,90