

## Hauptgerichte

Fisch:	€
Filet vom weißem Heilbutt mit Artischocken im Cacciucco-Fond und Safran-Arancini	44
Fischplatte mit toskanischem Gemüse, Apfel-Chili-Gelee und Taglierini (ab 2 Personen nach Tagesangebot)	je 40

## Fleisch:

(Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von unserem Hausmetzger. Wir legen großen Wert auf langsam und artgerecht wachsende Tiere. Fett und was immer Sie stören mag, ist uns wichtig und dient als Geschmacksträger – aber Sie verfügen ja über Messer und Gabel.)

Gebratene Perlhuhnbrust mit Moosbeeren, Blattspinat und Senf-Risotto	36
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Holunderblüten-Sauce, Wirsing und Kartoffel-Püree	40
Entrecôte mit toskanischem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	36
Lammkotelett mit Grillgemüse und Topinambur in Bagna Cauda	44
Hirschrücken-Steak mit Schwarzkohl und Quitten-Polenta	44

## Käse und Desserts

Käse-Teller (vom Maître Affineur Waltmann) mit Apfel-Chili-Gelee	16
Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis	11
Kleine Schokoladen-Variation (Eis, Mousse, Bonet)	11
Blutorangen-Crème-Brûlée mit Sauerrahm-Eis	11
Millefoglie mit Vanille und Mango Crème und Haselnuß-Eis	11
Dessert-Variation	13

---

Wir hoffen, daß Ihr Aufenthalt in unserem Haus Sie zufrieden stellt.  
Wenn es etwas zu kritisieren oder bemerken gilt, freuen wir uns, wenn Sie uns ansprechen – besser als anonym sich an die diversen Denunziations-Portale (wie z.B. Tripadvisor) zu wenden.  
In der Anonymität sein Mütchen zu kühlen ist schlechter Stil, wir reagieren darauf prinzipiell nicht.

## Unser „Kleines“

58 €

Tatar vom confiertem Saibling  
mit Rote Bete und Salsa Verde

\*

Steinpilz-Ravioli  
mit Schwarzwurzeln und gerösteten Walnüssen

\*

Gebratene Perlhuhnbrust  
mit Moosbeeren, Blattspinat und Senf-Risotto

\*

Blutorangen-Crème-Brûlée  
mit Sauerrahm-Eis

## Unser „Kleines“

### Vegetarisch

48 €

Parmesan-Panna Cotta  
mit Apfel-Chutney und Balsamessig-Linsen

\*

Steinpilz-Ravioli  
mit Schwarzwurzeln und gerösteten Walnüssen

\*

Brunnenkresse-Risotto  
mit Büffel-Ricotta und Ofentomaten

\*

Blutorangen-Crème-Brûlée  
mit Sauerrahm-Eis

### Um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, daß Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit. Campari enthält Farbstoff. Bitter Lemon enthält Chinin. Wein enthält Alkohol. Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um! Wein macht aber nicht schwanger. Unsere Speisen müssen wir nicht weiter kennzeichnen, denn Sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar Geschmacksverstärker.

**Wenn Sie gegen irgendetwas allergisch sind, teilen Sie uns dies bitte mit – wir erklären Ihnen gerne Inhaltsstoffe und Komponenten unserer Speisen.**

## Fisch – Menü

72 €

Roh marinierte Gelbschwanz-Makrele  
mit Paprika-Avocado-Salat

\*

Cappelletti vom geräuchertem Skrei  
mit Prosecco-Sauce und Rosenkohl-Püree

\*

Filet vom weißen Heilbutt  
mit Artischocken im Cacciucco-Fond und Safran-Arancini

\*

Millefoglie mit Vanille und Mango Creme  
und Haselnuß-Eis

## Enoteca – Menü / „Menu del Giorno“

7 GÄNGE 70 €

Wie bei unseren Freunden in Italien  
dürfen Sie essen, „was auf den Tisch kommt“

Wir servieren täglich wechselnd verschiedene (kleine) Vorspeisen,  
mehrere Pasta-Gänge, einen Hauptgang  
und eine kleine Dessert-Variation

Dieses Menü können Sie nur tischweise bestellen  
( letzte Bestellung: 21 Uhr )

## Vorspeisen

€

Salat der Saison		6
Gillardeau-Austern mit Schalotten-Vinaigrette und Pumpernickel	3 Stück	14
Antipasti-Teller		17
San Daniele-Schinken		14
Halber gegrillter Hummer mit süß-saurem Romana-Salat		30
Feldsalat mit geschmortem Roastbeef und Süßkartoffel-Püree		19
Parmesan-Panna Cotta mit Apfel-Chutney und Balsamessig-Linsen		17
Roh marinierte Gelbschwanz-Makrele mit Paprika-Avocado-Salat		22
Tatar vom confiertem Saibling mit Rote Bete und Salsa Verde		22
Vitello Tonnato		17
Gebratene Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni		16
Kichererbsen-Suppe mit gebratener Salsiccia		11
Burridda (deftiger, pikanter ligurischer Fisch-Eintopf)		18

## Pasta & Zwischengerichte

Spaghetti mit gebratenem Pulpo, Kumquat und Fenchel		19
Spaghetti all'Aglio e Olio		13
Steinpilz-Ravioli mit Schwarzwurzeln und gerösteten Walnüssen		18
Cappelletti vom geräuchertem Skrei mit Prosecco-Sauce und Rosenkohl-Püree		24
Trippa (Kutteln) alla Fiorentina mit Taglierini		18
Brunnenkresse-Risotto mit Büffel-Ricotta und Ofentomaten		22