

Vorspeisen

Vitello tonnato mit Thunfischcreme und Kapern	16,00€
Rinder Carpaccio mit gehobelten Parmesan	15,00€
Rinder Carpaccio mit weißen Alba-Trüffel	44,00€
Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Granatapfeldressing	19,50€
Caesersalad mit Oliven und Parmesan	10,90€
Herbstsalat mit Antipasti	14,00€
Zitronengrasspieß mit Scampis dazu Jacobsmuscheln auf Wakame Algensalat	21,50€

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Amaretti-Crunch	8,90€
Tomatencremesuppe	7,50€

Fleisch

Wildschweingulasch in Rotwein – Bitterschokolade geschmort mit gebratenen Waldpilzen und Wurzelgemüse - Stampf	29,00€
Crépinette von der Maispouladenbrust mit Speck und Salbei an Kartoffelpüree und Rahmspitzkohl	23,00€
Lammkarree in Kräuterkruste auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	34,00€
Rinderfilet auf ligurischen Gemüse-Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	36,00€

Fisch

Goldbrasse auf der Haut gebraten mit ligurischen Gemüse Ratatouille und Rosmarienkartoffeln	29,00€
Roter Thunfisch in schwarzer Sesamkruste auf gebraten Artischocken	34,00€
Zander auf der Haut gebraten mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree	24,90€

Nudelgerichte

Spaghettini in Butter-Parmesan-Sauce und weißen Albatruffeln	44,00€
Spaghettini Italiana, Kirschtomaten in Olivenöl und Knoblauch	10,80€
Strozzapreti mit italienischen Tomaten-Salsiccia-Raogut und Parmesan	13,90€
Hausgemachte Parmiggiana Aubergine-Tomaten-Mozzarella Auflauf	12,50€
Ravioli mit Käse-Trüffel-Füllung in Butter-Parmesan und schwarze Trüffel	19,00€
Ravioli in Rote-Bete-Teig mit Ziegenfrischkäse - Füllung in Roter-Feigen-Senf-Sauce	17,90€
Hausgemachte Lasagne	14,00€
Cannelloni mit Ricotta – Spinat – Füllung in Aurora Sauce	14,00€



Dessert

Tiramisu	9,80€
Cassata Eis	8,50€
Panna Cotta mit Erdbeermark	9,00€
Schokoladen – Mohn - Tarte auf Vanillesauce	9,50€