

MÄRZ

Nocellara-Oliven späte Ernte aus Sizilien...5.50
Geröstete Marcona-Mandeln Meersalz aus Ibiza...5.90
Hausgebackene Focaccia EVO-ÖL | Meersalz...3.50
Käsevariation vom Tölzer Kasladen...14.50
Knusprige Kartoffel-Cubes...7.50
Crème fraîche d'Isigny | Schnittlauch
...mit Rindertatar...+ 6.50

VORSPEISE

Crudo von Loup de Mer...16.50
Fenchel | Avocado | Grapefruit
Sizilianisches Caponata Gemüse...16.50
Bio-Burrata di Bufala Campana DOP
Aubergine | Tomate | Paprika | Oliven | Kapern | Pinienkerne
Poireaux Vinaigrette...13.50
Lauch | Senfvinaigrette | Ei
Carpaccio vom Rinderfilet...18.50
EVO-ÖL | Zitronenvinaigrette | Grana Padana
Prosciutto di San Daniele aus dem Friaul...16.50
12 Monate gereift
Rindertatar...18.50
Gebeiztes Eigelb | Dijonsenf | Kartoffelchips

HAUPTGANG

Risotto Trevigiano...21.50
Radicchio di Chioggia | Gorgonzola Dolce | Grana Padana
Hirschkalbragout...32.50
Rotweinsauce | Gegrillte Polenta
Gebratenes Filet vom Skrei-Wildfang...32.50
Linsen | Salsa Verde
Rinderfilet von der Metzgerei Klobeck...38.50
Kalbsjus | wilder Brokkoli | Kartoffelpüree

DESSERT

Crème Caramel...10.00
Ricotta-Schokoladenkuchen...10.50
mit Crème Chantilly
Crème Brûlée...10.50
mit Madagaskar-Vanille

MARCH

Nocellara-olives late harvest from Sicily...5.50

Roasted marcona almonds Fleur de sel from Ibiza...5.90

Homemade Focaccia EVO-oil | fleur de sel...3.50

Cheese Selection from Tölzer Kasladen...14.50

Crunchy potato-cubes...7.50

Crème fraîche d'Isigny | chives

...with beef tartar...+ 6.50

STARTERS

Seabass crudo...16.50

Fennel | avocado | grapefruit

Sicilian caponata...16.50

Organic buffalo burrata DOP

aubergine | tomato | peppers | olives | capers | pine nuts

Leeks vinaigrette...13.50

mustard vinaigrette | egg

Carpaccio from filet of beef...18.50

EVO-oil | lemon vinegrette | Grana Padana

Prosciutto di San Daniele from Friaul...16.50

12 months aged

Beef tatar...18.50

classic marinated | cured egg yolk | dijon mustard | potato crisps

MAINS

Risotto trevigiano...21.50

radicchio di chioggia | gorgonzola dolce | grana padana

Venisonragout...32.50

red wine sauce | grilled polenta

Pan fried wild atlantic cod...32.50

lentils | salsa verde

Beef filet from Klobeck country butchery...38.50

veal jus | wild broccoli | potato puree

DESSERT

Crème Caramel...10.00

Ricotta-Chocolatecake...10.50

with Crème Chantilly

Crème Brûlée...10.50

with Madagascan vanilla