



VORSPEISEN UND



UPPEN

TOMATENCREMESUPPE- BÜFFELMOZARELLA- BASILIKUM- CROUTONS

6,00

KALBSBOUILLON- RAVIOLI- GEMÜSEJULIENNE

6,00

BRUSCHETTA DE LUXE- PARMESAN- BÜFFELMOZARELLA- PARMASCHINKEN

7,50

VITELLO TONNATO- KALBFLEISCH- THUNFISCHCREME- FRITIERTE KAPERN

12,50

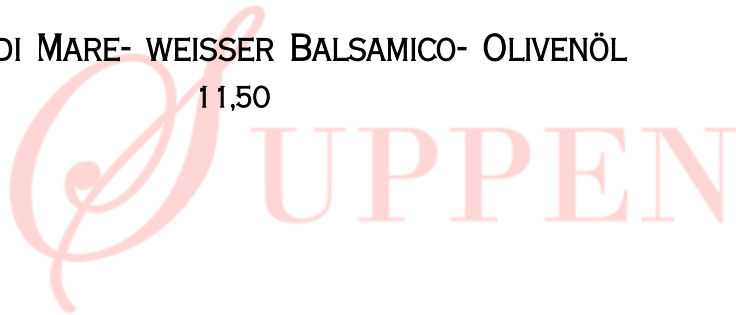
CARPACCIO VOM JUNGBULLEN- RUCOLA- PARMESAN- CHAMPIGNONS

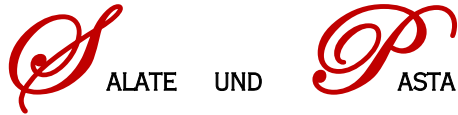
12,50

INSALATA DI MARE- WEISSER BALSAMICO- OLIVENÖL

11,50

und





MAISPOULARDENBRUST- KAROTTEN- BLATTSALATE- FRÜCHTE-
MANGOJOGHURTDRESSING

14,50

GEGRILLTER TINTENFISCH- WILDKRÄUTER- ZITRUSFRÜCHTE- MANDELN

16,50

RIESENRAVIOLI- CHERRYTOMATEN- RUCOLA- GRÜNER SPARGEL- ZIEGENKÄSE

13,50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE- GARNELEN- BLATTSPINAT- KNOBLAUCHRAHM

14,50

TORTELLONI- CRANBERRIES- MANDELN- GORGONZOLA- RAHM

12,50

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI- PULPO- KIRSCHTOMATEN- PIKANTE
TOMATENCREME

15,50

und

PASTA



SCHWEINESCHNITZEL- CHAMPIGNONRAHMSAUCE- POMMES FRITES-
SALATBEILAGE

15,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN-ERDÄPFELSALAT-
PREI©ELBEEREN- GURKE IN RAHM

21,50

ITALCORDON BLEU VOM KALB- GNOCCHI- BASILIKUMPESTO

21,00

ARGENT. RUMPSTEAK CA. 200G- SÜ©KARTOFFELCUBES- CHILIMAJO-
PIMIENTOS DE PADRON

23,00

FILET VOM MILCHKALB- STEINPILZRAVIOLI- TRÜFFEL- ASIATISCHE PILZE

27,50

BURRATA- OCHSENHERZTOMATE- BLÄTTERTEIGTARTE

11,50

SÜSSKARTOFFELSUPPE- INGWER- KOKOS- SESAM- RAHM

6,50

SKREIRÜCKENFILET- BELUGALINSEN- MINZE- YUZU- EDELNÜSSE- WASABI

15,50

STEAK VOM DUROCSCHWEIN- PIKANTE TOMATENCREME- PARMESAN-
KARTOFFELWAFFEL

21,50

MIESMUSCHELN- KAROTTE- JAIPURCURRY- BAGUETTE

13,50

der

AISON