

“Antipasti”



CARPACCIO VOM ROTEN THUNFISCH (4a/9a/10a/11a)

Avocado | Escabeche-Dressing | Kirschtomaten

32

RINDSCARPACCIO (10a/1a/3a/7a)

Rucola | Eingelegte Shiitake-Pilze | Parmigiano Reggiano | Olivenöl

29

GARNELEN IN TEMPURA (1a/2a/4a)

Fenchelsalat | Hausgemachte Sweet-Chili Sauce

25

MEDITERRANES GRILLGEMÜSETARTAR (7a/9a)

Peperoni | Zucchini | Melanzane | Tomaten | Burratacreme
Piemontesische Haselnüsse | Basilikum

18



KALBSZUNGEN-CARPACCIO (9a/10a)

Kartoffelcreme | Eingelegtes Gemüse | Grüne Sauce

27

ROHE SCAMPI (2a/4a)

Zitrone

6,5

KANTABRISCHE SARDELLENFILETS (1a/3a/4a/7a)

Knoblauchbrot | Geräucherte Butter

17

TOMATENSALAT (7a/9a/1a)

Kapern | Oliven | Basilikum | Brot Croutons | Sonnenblumenkerne

18

BROTKORB

5

“Wein Empfehlung

CARPACCIO VOM ROTEN THUNFISCH

Sancerre Rosé Pinot Nero 2023

Vacheron | Frankreich, Loira

0.75

69

RAVIOLI AUS GERÖSTETEM MEHL

Kerner Praepositus 2023

Abbazia di Novacella | Südtirol

0.75

40

PLIN

Pinot Nero Riserva St. Daniel 2021

Cantina di Colterenzio | Südtirol

0.75

49

FISCH DES TAGES

Chablis la Chanfleure 2024

Louis Latour | Frankreich

0.75

56

IBERICO SECRETO

Tartaraci 2019

Mirella Buscemi | Etna, Sizilien

0.75

66

CHATEAUBRIAND

Merlot-Cabernet Franc Frauenriegel 2020

Peter Dipoli | Südtirol

0.75

88

1. Gluten – 2. Krebstiere 3. Eier – 4. Fische – 5. Erdnüsse – 6. Sojabohnen – 7. Milch – 8. Schalenfrüchte
9. Sellerie – 10. Senf – 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite - 13. Lupinen – 14. Weichtier

Vorspeisen



SHÜTTELBRÖT-GNOCCHETTI (1a/3a/7a/9a)

Wildragout | Preiselbeeren

21

PLIN (1a/3a/7a)

Mit Kalbfleisch gefüllt | Schmorsauce | 30 Monate gereifter Parmesankäse

24

FUSILLONI (1a/3a/7a/9a)

Basilikumpesto | Geräucherte Ricotta | Tomaten

19

TAGLIATELLE (1a/3a/7a/9a)

Frische Pfifferlinge | Petersilie

23

RAVIOLI AUS GERÖSTETEM MEHL (1a/3a/7a)

Almkäse | Spinatcreme | Schaum von geräucherter Butter

18



TOMATENCREME (1a/2a/3a/4a/7a/9a/14a)

Bärlauchöl | Graubrot

17

Beilagen

ASIA GEMÜSE

11

ROSMARINKARTOFFELN

9

GEMISCHTER SALAT

14

REIS PILAF

9

MINI LATTUGA VOM HOLZKOHLEGRILL

11

TRÜFFEL-MAYONNAISE (3a/10a)

3

KARTOFFELPÜREE

9

Hauptspeisen

FISCH DES TAGES (4a/7a/9a)

Gemüse-Cous Cous | Basilikumschaum

37

IBERICO SECRETO (1a/7a/9a)

Grüner Spargel | Paprika-Estragon-Sauce | Cardoncelli-Pilze "Kirnighof"

31



STROGANOFF (1a/9a/7a)

Peperoni | Kräutersaitlinge | Essiggurken | Reis Pilaf

45

ENTENBRUST (7a/9a/10a)

Orange-Sesam-Glasur | Asia Gemüse | Knusprige Kartoffeln

33



GEMÜSE-CURRY (1a/9a/10a)

Karotten | Zuckerschoten | Shiitake | Kartoffeln | Reis Pilaf

25

CHATEAUBRIAND

600g | 40 Minuten

98



SCHNECKEN À LA BOURGUIGNONNE (1a/7a/9a/10a)

12 Stk. | Kräuter- Gemüsebutter

28

BACHFORELLE (4a/9a)

Mangold | Meerrettichschaum | Schnittlauch

28

HALBER STEINBUTT (FÜR 2–3 PERSONEN) (1a/3a/4a)

Kräuterbutter | Tomaten | Kandierte Zitrone | Krustentierschaum

65

RINDERFILET MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE (7a/9a)

Kartoffelpüree | Babykarotten | Brokkoli

49



VOM CHEF EMPFOHLEN