

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad	9,00/13,00
Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Bio-Ei, Parmesan-French-Toast-Würfeln, San Daniele-Schinken und Fonduta-Käsesauce (vegetarisch möglich)	24,00
Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“ mit Feta, Melone und Zucchini	20,00

Suppen:

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, aromatisierten Ölen und Pizzoccheri	9,00/13,00
Hummerrahmsuppe mit Wildgarnelen, Estragon und Fischklößchen	10,00/15,00

Zwischengerichte:

Erbsen, Räucheraal und Avocado im Erbsen-Kapern-Sud	24,00
Sardischer Risotto mit Wildgarnelen, Bottarga, Pecorino und kandierter Pampelmuse (vegetarisch möglich)	24,00 (18,00)
„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Grünem Spargel in Bärlauchcreme, Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen	24,00

Hauptgerichte:

„Piccatimbocca“ vom Bötterser Bauerhahn – die Brust mit Salbei und Schinken in Parmesan-Eihülle gebacken auf Blattspinat und Safran-Risottosauce	26,00/33,00
Ausgelöste, magere Haxe vom Schäbisch-Hällischen Freilandschwein mit Rosmarinjus, Sauerkrautsauce, Paprikasaft, Kartoffel-Olivenpüree, frittierten Zwiebeln, Chips und eingelegter Paprika „sizilianisch“	29,00/39,00
Seeteufelfilet auf kleiner Garnitur von Venusmuscheln, Muscheln, Wildgarnele, Kräuterseitlingen und Ditali; dazu Kapern-Vélouté mit Forellencaviar	29,00/39,00
Vegan: Blumenkohl-Gemüsecouscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo, Kapern und Rosinen	22,00/29,00

Käseteller

Friskäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte	12,00/16,00
--	-------------

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Törtchen von Piemonteser Haselnüssen mit knusprigem Nougateis, Schokoladensauce und Birnensorbet	15,00
Zucker & Salz“ – Erdnuss- und Caramelleis mit Meersalz, Erdnuss-Streusel, Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture, Pistaziensauce und Himbeermark	15,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo oder Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere	
--	--

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken auf Salat von Weißen Bohnen „römisch“ mit Feta,
Melone und Zucchini

*

Hummerrahmsuppe mit Wildgarnelen, Estragon und Fischklößchen

*

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Grünem Spargel in Bärlauchcreme,
Scamorza-Käsesauce, roher Salsiccia und piemonteser Haselnüssen

*

Ausgelöste, magere Haxe vom Schäbisch-Hällischen Freilandschwein mit Rosmarinjus,
Sauerkrautsauce, Paprikasaft, Kartoffel-Olivenpüree, frittierten Zwiebeln, Chips
und eingelegter Paprika „sizilianisch“

*

Kleiner Käseteller

ODER

„Zucker & Salz“ – Erdnuss- und Caramelleis mit Meersalz, Erdnuss-Streusel,
Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture, Pistaziensauce und Himbeermark

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Friseesalat und Grüner Spargel mit pochiertem Bio-Ei,
Parmesan-French-Toast-Würfeln und Fonduta-Käsesauce

*

Leichte Creme von Weißen Bohnen mit Balsamico, Rosmarin, aromatisierten Ölen und Pizzoccheri

*

„Mezzi Paccheri“ (Ring-Nudeln) mit Grünem Spargel in Bärlauchcreme,
Scamorza-Käsesauce und piemonteser Haselnüssen

*

Blumenkohl-Gemüse Couscous mit Chicoree, Radicchio Tardivo,
Kapern und Rosinen

*

Kleiner Käseteller

ODER

Zucker & Salz“ – Erdnuss- und Caramelleis mit Meersalz, Erdnuss-Streusel,
Caramelhippen, gesalzener Milchcouverture, Pistaziensauce und Himbeermark

*

Kleiner Käseteller

ODER

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank