

A LA CARTE

- Burrata aus Apulien mit Tomate-gazpacho & Basilikumöl* 15
- Stracciatella Tomatensalat mit fermentierter Zwiebel & Kalamata Oliven* 15
- Vitello no Tonnato - Kalbfleisch, Bio Ei & Grüner Göttin Sauce* 16
- Arktischer Saibling gebeizt mit Birne, Senfsamen & Radieschen* 16
- Dorada gebeizt mit Rhabarber, Mandelbutter & Lauch* 16
- Frittierte Calamari mit Galangal Dipp & Schnittlauch* 16
- Tatar vom Weiderind mit Bio Eigelb, Kapern, Schwarzer Knoblauch & Pommes* 16
- Duroc Iberico - Schweinebauch mit grüner Bratpaprika & Dijon Senf* 16
-
- Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen, Zuckerschoten & Butter* 17
- Seeteufel mit fregola sarda, Tomatensoffritto & Zuckerschoten* 29
- Tagliata vom Rind mit Pfifferlingen, Chimichurri & Pimientos del Piquillo* 29
-
- Tiramisú* 8
- Kirschkompott mit Zabaione Eis* 12
- Affogato - Espresso & Zabaione Eis* 8

Portion Brot 2,- Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal