

## Der Küchenchef empfiehlt

**CARPACCIO VOM RIND MIT MARINIERTEN RUCCOLA,  
EIERSCHWAMMERL UND TRAUBEN CONFIT** € 13.70

*Beef Carpaccio with Ruccola, chanterelles and grape-confit*

*Carpaccio de bœuf, ruccola, chanterelles et confit de raisins*

*Carpaccio di manzo, ruccola e gallinacci con confit di uva*

*Carpaccio de buey, ruccola y cantarelas con confit de uvas*

**TARTARE VON FRISCHEM THUNFISCH MIT AVOCADOCREME,  
WASABI-PESTO UND MARINIERTEN SALATHERZEN** € 14.10

*Tunafish Tartare with avocadocream, wasabi-pesto and marinated saladbearts*

*Tartare de thon frais avec une crème d'avocats, pesto de wasabi et cœurs de salades*

*Tartare di tonno con crema di avocado, wasabi-pesto e cuori di insalata*

*Tartare de atún con crema de aguacate, wasabi-pesto y corazón de ensalada*

**EINGELEGTER BÜFFELMOZARELLA IN BASILIKUM PESTO  
MIT WILDKRÄUTERSALAT ,TOMATENCOULIS UND PALMHERZEN** € 12.50

*Buffalo-Mozzarella marinated in pesto on salad and palmbearts*

*Mozzarella de buffles marinés au pesto sur salade et cœurs de palmiers*

*Mozzarella di bufala marinata al pesto con insalata e cuori di palma*

*Mozzarella de búfala marinada al pesto con ensalada y corazón de palmitos*



**EIERSCHWAMMERLCREMESUPPE MIT RUCCOLA-RAVIOLI** € 5.60

*Cream of chanterelle with a ruccola – ravioli / Crème aux chanterelles avec un ravioli de ruccola*

*Crema di gallinacci con un ravioli al ruccola / Crema de cantarelas con un ravioli al ruccola*



**GEBRATENER WOLFSBARSCH MIT FENCHEL-COUS COUS  
UND SAFRAN-ESPUMA** € 21.80

*Grilled Sea bass with fennel-couscous and saffronwhip*

*Loup de mer grillé avec un couscous de fenouils et une mousse au safran*

*Branzino alla grillia con couscous al finocchi e spuma di zafferano*

*Lubina al la grillia con couscous al hinojos y espuma de azafrán*

**ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET MIT RUCCOLA-RISOTTO  
UND BRAISIERTEN GELB-ZUCCHINI** € 22.30

*Roasted pork loin with ruccola-risotto and braised courgettes*

*Filet de porc rôti avec un risotto au ruccola et courgettes braisées*

*Filetto di maiale arrosto con risotto al ruccola e zucchini brasato*

*Filete de Lomo arrosto con risotto al ruccola y calabacines braseado*

**RINDERFILET ZART ROSA MIT EIERSCHWAMMERL-LASAGNE  
UND WEISSEM ZWIEBEL-CONFIT** € 27.70

*Filet of Beef with chanterelle-lasagne and onionconfit*

*Filet de Bœuf avec une lasagne aux chanterelles et confit d'oignons*

*Filetto di Manzo con lasagne al gallinacci e confit di cipolle*

*Solomillo de Buey con lasagne al cantarelas y confit de cebollas*

**ROSA GEBRATENES KALBSFILET MIT CHORIZO-BALSAMICO BERGLINSEN  
UND PARMESAN- GNOCCHI** € 23.90

*Roasted saddle of veal with chorizolentils and parmesangnocchis*

*Filet rôti de veau avec des lentilles au chorizo et des gnocchi au parmesan*

*Filetto de vitello grillato con lenticchie al chorizo e gnocchi al parmegiano*

*Filete de ternera con lentejas al chorizo y gnocchi al parmesano*

ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN / ALL TAXES INCLUDED