



# Tagesmenü

2 Gang . 30 €

3 Gang . 36 €

4 Gang . 42 €

## Unsere Aperitif-Empfehlung

Cava mit Essenz von Pflaumen und Tonkabohnenaromatik 0,1 l | 5,90 €

---

### Sashimi Gewürzlachs . Zimtschmand . süß-saurer Kürbis . Chiasamenbrot

sashimi spicy salmon . cinnamon cream . sweet sour pumpkin . chiabread (A,D,F,G,I,J)

*oder . or*

### Babarerie Enten Leber . Kürbiscreme . Macadamianuss . Rosenkohlsalat

duck liver . pumpkin cream . macadamia nut . brussels sprouts salad (A,G,I,J)

\* \* \* \*

### Seeteufelfilet . Meeresfrüchtekruste . Bouillabaisse .

#### Fregola-Risotto . Sauce Rouille

monk fish . seafood crunch . bouillabaisse . fregola risotto . sauce rouille (A,B,C,G,I,N)

*oder . or*

### Hirschkalb . Buchenpilze . Maronencreme . Himbeer Rotkohl

venison medaillon . beech mushrooms . mashed chestnut . raspberry red cabbage (G,H,I)

\* \* \* \*

### Ziegenkäse gebrannt . Sorbet . süßer Kürbis . Feigenbrot

goat cheese . sorbet . sweet pumpkin . fig bread (C,G,H)

*oder . or*

### Karamellierte Nougatcreme . Gewürz-Apfelragout . Rahmeis

nougat cream . spicy apple ragout . ice cream (C,G,H)

---

*Genießen Sie Ihr Menü mit unserem mediterranen Rotwein*

**Nero D`Avola . 2017 . Italien**

Flasche 0,75 l | 23,50 € . Glas 0,2 l | 5,90 €

## Vorspeisen . starters

---

Gratinierte Jakobsmuschel . rote Betescheiben . geräuchertes Kalb . Focaccia  
gratinated scallop . slices of beetroot . smoked veal tenderloin . focaccia (A,C,D,G,I,J,N) 18,50 €

Rehrückenscheiben lauwarm . Walnussbrot .

Feldsalat . Gewürzbirne kl 16,50 € . gr 24,50 €  
slices of venison lukewarm . walnut bread . lamb's lettuce . spice pear (A,C,G,I,J)

Rindercarpaccio . Vaccherin Mont Dor . Focaccia . Trüffel 19,50 €  
beef carpaccio . Vaccherin mont dor . focaccia . truffle (A,C,E,G,H,I,J)

## Unsere Genussempfehlung

---

### Antipasti Selezione Villa Verde

(A,B,C,D,G,H,I,K,N)

16,90 €

## Salate . salads

---

Riesengarnele . Zimtcreme . Mandarine . Rucola . Quinoa . Focaccia

king prawn . cinnamon cream . mandarin . rocket salad . quinoa . focaccia (A,B,G,H,I,J)

. 4 Garnelen . 4 king prawns (B) 14,90 €

. 8 Garnelen . 8 king prawns (B) 20,50 €

Gebratenes Thunfischfilet . Avocado-Kürbis . Kräutersalat .  
Kartoffel . Focaccia

20,50 €

grilled tuna fillet . avocado pumpkin . herbs lettuce . potato . focaccia (A,C,D,G,H,I,J,K)

Entenleber . Kürbisecken . Feige . Feldsalat . Tallegio

kl 16,50 € . gr 24,50 €

duck liver . pumpkin . fig . lamb's lettuce . taleggio (A,C, G,H,I,J)

## Suppen . soups

---

Fisch . Meerestiere . Safran . Veloute .  
Focaccia

kl 12,50 € . gr 21,50 €

fish . seafood . saffron . soup . focaccia (A,B,C,D,G,H,I,K,N)

Cremesüppchen . Maronen . Trüffel .

Kürbisravioli . Kalbsfleisch

kl 12,90 € . gr 19,90 €

creamy chestnut . truffle . pumpkin ravioli . veal (A,G,I,N)

## *Nudeln . noodles*

---

Rigatoni . Birne . Bergkäse . Kürbisrahm . Pilze 17,90 €

rigatoni . pear . mountain cheese . pumpkin creamy . mushrooms (A,C,G,I)

Spaghettini . Knoblauch . Parmesan 12,50 €

spaghettini . garlic . parmesan (A,B,C,G,I)

. Riesengarnelen . king prawns (D) 19,50 €

. Thunfischfilet . tuna fillet (N) 24,50 €

. Kalbsfilet . veal fillet (N) 28,00 €

Risotto . Parmesan . Trüffel . Feige . geräuchertes Kalb 25,50 €

risotto . parmesan . truffle . fig . smoked veal (G,H,I)

## *Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish*

---

Seeteufelbäckchen . Gewürzbirne . Vaccherin Mont Dor . 26,50 €

Kürbisecken . Sauce Rouille

monk fish . spice pear . Vaccherin mont dor . pumpkin . sauce rouille (A,C,D,G,H,I)

Fisch . Meeresfrüchte . Safran . Spaghettini . Spinat 28,50 €

fish . seafood . saffron . spaghettini . spinach (A,B,C,D,G,I,K,N)

## *Fleischiges . meat*

---

Rumpsteak 200g . Kartoffelkruste . Ofenzwiebeln .  
Trüffelstampf . Kürbisecken 26,00 €

rump steak . potatoe crust . oven onions . mashed truffle potatoe . pumpkin (A,C,G,H,I)

Entenleber . Feige . Maronencreme . Rosenkohl 27,00 €

duck liver . fig . chestnut cream . brussels sprouts (A,C,G,H,I)

Tranchen Rehrücken . Wacholderrahm . Backpflaumenroulade .  
Rotkohl 36,00 €

saddle of venison . juniper sauce . backed plums roulade . red cabbage (A,F,G,H,I)

## *Süße Momente . sweet moments*

---

Schokoladencreme gebrannt . Tonkabohne . Mandarine . Rahmeis 6,90 €

chocolate cream . tonka bean . mandarine . ice cream (C,G,H)

Tiramisu im Glas . Mascarpone . Spekulatius . Amaretto .  
Biskuit . Rahmeis 7,50 €

tiramisu . mascarpone . spekulatius amaretto . biscuit . ice cream (G,H)

Tagesdessert Empfehlung Preis je Angebot

dessert - daily recommendation -

Italienischer Käse . Traube . Frucht kl 5,50 € . gr 9,50 €

Italian cheese variation . grape . fruit chutney (A,E,G,H)

---

Gerne bereiten wir Ihnen auch vegane Gerichte zu. Sprechen Sie uns an!

# Allergene Zuordnungsübersicht

---

Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl folgendes zu beachten:

Nachfolgend sind „**allergene**“ **Zutaten** aufgelistet, die bei empfindlichen Menschen Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

**Diese müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden**, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden sind, auch wenn es sich um die Zutat einer zusammengesetzten Zutat oder um sogenannte „carry-over-Zutaten“ aus Vorstufen oder um technologische Hilfsstoffe handelt:

- A** **Glutenhaltige Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- C** **Eier** und Eierzeugnisse
- D** **Fisch** und Fischerzeugnisse
- E** **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- F** **Soja** und Sojaerzeugnisse
- G** **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** **Schalenfrüchte** (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I** **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- J** **Senf** und Senferzeugnisse
- K** **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- L** **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M** **Lupine**
- N** **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- O** **Farbstoffe** E 100 – E 180
- P** **Stoffe zur Oberflächenbehandlung** E 901 – E 904, E 912, E 914 (gewachstes Obst)
- Q** **Süßstoffe**
- R** **Coffein**
- S** **Chinin, Chininsalze**
- T** **Taurin**