



# Tagesmenü

2 Gang . 30 €

3 Gang . 36 €

4 Gang . 42 €

*Unsere Aperitif-Empfehlung*

Cava mit Essenz von Zwetschgen und Verbene 0,1 l | 5,90 €

---

**Geräucherter Thunfisch . Kürbiscreme . Macadamianuss . Rosenkohlsalat**

smoked tuna . pumpkin cream . macadamia nut . brussels sprouts salad (A,D,G,I,J,K)

*oder . or*

**Wildpastete . Cranberry . Feldsalat . Trüffelcreme**

game pate . cranberry . lambs lettuce . truffle cream (A,G,I,J)

\* \* \* \*

**Hirschkalb . Buchenpilze . Maronencreme . Wirsing**

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

*oder . or*

**Garnelen . Herzmuscheln . Kabeljau . Bouillabaisse .**

**Fregola-Risotto . Sauce Rouille**

grilled king prawns . cockles . codfish . bouillabaisse . fregola risotto . sauce rouille (A,B,C,G,I,N)

\* \* \* \*

**Ziegenkäsetarte . gebranntes Mandelrahmeis . süßer Kürbis**

goat cheese tarte . almond ice cream . sweet pumpkin (A,C,G,H)

*oder . or*

**Gebrannte 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 Auster . Pumpnickel . Kürbis . Avocado .  
Champagnerschaum

gratinated oyster . pumpnickel . pumpkin . avocado . foamy champagne (A,C,D,G,I,J,N)

. 2 Austern . 2 oysters (D,N) 16,50 €

. 4 Austern . 4 oysters (D,N) 24,50 €

Rehrückenscheiben lauwarm . Walnussbrot .

Feldsalat . Feige kl 15,50 € . gr 24,50 €

slices of venison . walnut bread . lamb's lettuce . fig (A,C,G,I,J)

Rindercarpaccio . Zwetschge . Focaccia . Parmesan 19,50 €

beef carpaccio . plum . focaccia . parmesan (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 . Pfeffercreme . Zwetschge . Rucola . Quinoa . Focaccia

king prawn . pepper cream . plum . 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 . Kürbis . Kräutersalat .  
Kartoffel . Focaccia

20,50 €

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

Meeresfrüchte . Olivenciabatta . Avocado . Mango .

Blattsalat . Limettencreme

kl 16,50 € . gr 24,50 €

seafood . olive ciabatta . avocado . mango . leaf salad . lime cream (A,B,C, G,H,I,J,K,N)

## 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)

Kürbisrahm . Ingwer . Jakobsmuschel . Ravioli

kl 14,50 € . gr 19,90 €

creamy pumpkin . ginger . scallop . ravioli (A,G,I,N)

## *Nudeln . noodles*

---

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

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

. Bündelfleisch . Bündel meat (D) 21,50 €

. Rehrückentranchen . slices of venison (N) 28,50 €

Spaghettini . Riesengarnele . Knoblauch . Parmesan 19,50 €

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

Orecchiette . Kalbsleberstreifen . Salbei . Olive . 24,50 €

Kaper . Parmesan

orecchiette . slices of calf's liver . sage . olive . caper . parmesan (A,B,C,G,I)

## *Meeresfrüchte & Fisch . seafood & fish*

---

Risotto . Parmesan . Pilze . Zwetschge . Thunfischfilet 25,50 €

risotto . parmesan . mushrooms . plum . tuna fillet (D,G,H,I,K)

Zander . Fregola . Blutwurst . Pak choi 24,90 €

pike perch fillet . fregola . blood sausage . pak choi (A,C,D,G,H,I)

Fischvielfalt . Safran . Spaghettini . Spinat 28,50 €

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

## *Fleischiges . meat*

---

Rumpsteak 200g . Büffelmozzarella . Grillgemüse . 26,00 €  
Kartoffelstampf . Tomatenbutter

rump steak . buffalo mozzarella crust . grilled vegetable . mashed potatoe . tomato butter (A,C,G,H,I)

Kalbsleber . Spinat . Apfel-Gnocchi . Tomatenchutney 24,50 €

calf's liver . spinach . apple gnocchi . tomato chutney (A,C,G,H,I)

Tranchen Rehrücken . Wacholderrahm . Banyuls . 36,00 €  
Spitzkohl . Kartoffelklößchen

saddle of venison . juniper sauce . banyuls . pointed cabbage . potato dumpling (A,F,G,H,I)

## *Süße Momente . sweet moments*

---

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

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

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

tiramisu . mascarpone . 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**