

CHRISTMAS Menu

25-26.12.2024

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE MIT PARMASCHINKENMANTEL
goat cheese wrapped in parma ham ^{G,H}
17,5

RINDERFILET-CARPACCIO MIT GEBRATENEN
STEINPILZEN UND FRISCHEM TRÜFFEL
beef tenderloin carpaccio with sauteed porcini mushrooms
and fresh truffle ^{G,N,C,D,L}
21,5

JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL IN
SAFRANSAUCE
grilled scallops in saffron-sauce ^{G,N,C,D,L}
19,9

FLEISCHGERICHTE

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM
LAVASTEINGRILL MIT STEINPILZEN AUF
ROTWEINSAUCE
argentinian beef tenderloin from lava stone grill with porcini mushrooms
on red wine sauce ^{G,L,A}
42,5

KALBSFILET VOM GRILL MIT TRÜFFELKUSTE
STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE
grilled veal tenderloin with truffle crust, porcini mushrooms and truffle
sauce ^{L,A}
36,5

GÄNSEKEULE NACH ART DES HAUSES MIT ROTKOHLE
UND KLÖBEN
house style goose leg with red cabbage and dumplings ^{G,L,A}
35,5

PASTA / ZWISCHENGERISCHT

RAVIOLONI (SAFRANTEIG), GEFÜLLT MIT
HUMMER IN WEIßWEIN-KRÄUTER-SAUCE
ravioloni(saffron dough) filled with lobster in white wine her sauce
^{A,L,C,G,D}
24,5

(als Zwischengericht) 13,5

KARTOFFEL-GNOCCHI GEFÜLLT MIT
TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE AUF TRÜFFELSAUCE
UND FRISCHE TRÜFFEL
patato gnocchi filled with truffle and goat cheese on truffle sauce
with fresh truffle ^{A,C,G,L}
26,5

(als Zwischengericht) 14,5

FISCHGERICHTE

SEETEUFELFILET VOM GRILL MIT STEINPILZEN AUF
TRÜFFEL-SAUCE
grilled monkfish with porcini mushrooms on truffle sauce ^{D,G,J,L}
36,5

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF SAFRANSAUCE
grilled sea bass with trufflecrust on saffron sauce ^{D,L,G,A}
34,5

LAND UND MEER

RIESENGAMBERONI MIT KNOBLAUCH
PEPERONCINI OLIVENÖL
wild catch gigant king prawns with garlic, peperoncini and olivoil

UND

RINDERFILET
VOM GRILL MIT ROTWEINSAUCE
argentinian beef tenderloin from lava stone grill on redwinesauce ^{B,G}
55,5