

## *Suppe & Vorspeise*

*Cremesuppe von der Avocado*  
*Hähnchen-Teriyaki-Spieß*  
13€

*Escargots*  
*Burgunder Weinberg Schnecken*  
*Kräuterbutter – Parmesan gratiniert*  
*Steinofenbaguette*  
14€

*Carpaccio trifft Trüffel*  
*Rindercarpaccio – Rucola – frischer Sommer Trüffel*  
*geriebener Parmesan*  
22€

*Cesar Salat*  
*Romanasalat – Kapernäpfel – frisch geriebener Parmesan*  
*Parmesan-Dressing – Croutons*  
12€

*- mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen*  
19€  
*- mit 3 Black Tiger Gambas im Tempura Teig*  
21€  
*- mit Streifen von der Hähnchenbrust*  
17€

*Salat Mixta*  
*Beilagen Salat*  
6.50€

### *Aperitif Empfehlung*

*Ramazotti Limoncello Spritz*  
*Limoncello – Prosecco – Soda – Eis – frische Limette*  
*0,1l Glas*  
7€

## *Pasta & Vegetarisch*

### *Pasta Trüffel*

*Spaghetti – Butterschaum*  
*frisch gehobelter italienischer Sommer Trüffel*

*27€*

*- mit rosa gebratenen Streifen vom Rinderfilet*

*37€*

### *Pasta Pfifferling*

*Spaghetti – Frühlingslauch – getrocknete Tomaten*  
*frische Pfifferlinge – Streifen vom Rinderfilet*  
*in einer leichte Rahmsauce aus frischen Kräutern*

*25€*

### *Pasta Lachs & Shrimps*

*Tagliatelle – Norwegische Lachswürfel – Shrimps*  
*frischer Blattspinat – geschmolzene Cherrytomaten*  
*Prosecco-Schnittlauchsauce*

*23€*

### *Vegetarisch*

#### *Maultaschen*

*mediterrane Pfifferlings Sauce mit getrockneten Tomaten – Lauch – Oliven*

*Parmesan-Trüffelsauce*

*Wilder Broccoli im Knuspermantel*

*20€*

### *Aperitif Empfehlung*

#### *Conte Camillo Negroni*

*Campari – Gin – Wermut - Eis – frische Orange*

*10€*

## Hauptgang Fisch

*Filets von der Roten Meerbarbe*

*Rote Meerbarben Filets auf der Haut gebraten  
Winzer Rahmsauerkraut – Weintrauben  
hausgemachtes Kartoffelpüree*

29€

## Hauptgang Fleisch

*Argentinisches Rumpsteak*

*rosa gebratenes Rumpsteak  
hausgemachte Kartoffelrösti – Pfifferlings-Romanesco-Gemüse  
Trüffeljus*

34€

*...unser Klassiker*

*Kalbsschnitzel in Pankopanade*

*Zwei kleine Kalbsschnitzel – Parmesan-Pommes mit frischem Trüffel  
Gemüse aus frischen Wald Pilzen & grünen Bohnen – Sauce Bernaise*

36€

*Wein Empfehlung*

*Doppio Passo  
Primitivo – Puglia  
2021er – Italien*

*Aromen von Beeren – Kirschen & Waldfrüchten*

0,2l Glas 9.90€ - 0,75l Fl.32,90€

## *Dessert*

*Affogato*  
*Espresso – Vanilleeis*  
*6€*

*Sorbet des Tages*  
*... fragen, Sie Ihre Servicekraft*

*Sorbet – frische Früchte der Saison – frische Minze*  
*...mit*  
*Prosecco 13€ – Champagner 19€ – Vodka 10€*

*Medio's Kaiserschmarrn*  
*karamellierter Kaiserschmarrn*  
*Apfelmus – Bourbon Vanilleeis & Sauce – Früchte*  
*17€*

*Lauwarmes Schokoladensoufflé*  
*hausgemachte Grütze von Beeren – Pistazieneis*  
*12€*

*...das muss sein*  
*Espresso-Minimohrenkopf mit Vanillesirup & Milchschaum*  
*7€*

*Dessertwein – Empfehlung*

*Sweetheart*  
*Sauvignon Blanc – 2022ger – Oliver Zeter - Pfalz*

*0,1l Glas 7€*