



# Von uns für Sie

# die Restaurantkarte

## Antipasti

Knuspriger Burrata di Bufala · marinierte Tomaten · Pesto - <i>vegetarisch</i>	20,00
Gewürz Kalbsschinken · Tonnato - Sauce · kleines Salatbouquet	22,00
Carpaccio vom US Rinderfilet · Parmesanblätter	22,00
Felsenoktopus gegrillt · würzige Brandade	25,00
Duo von französischer Gänseleber (Klasse A) - Terrine & gebraten · Carroccias Feigenkompott	32,00
Beluga Kaviar serviert mit weichgekochtem Ei inkl. Butter & Crème fraîche	mit 10g Kaviar 23,00
	je weitere 10g Kaviar 15,00
Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)	je Stück 6,90

## Primi

Beef - Essenz · Fassone Rind Ravioli	22,00
Tagliatelle · Bärlauch - Pesto · Burrata di Bufala <i>vegetarisch</i>	22,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien <i>vegetarisch</i>	19,00 / 29,00 <small>(klein / normal)</small>

## Secondi

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot - bitte das Servicepersonal fragen	42,00
Bretonischer Blauer Hummer · ca. 800g · Linguine all'Arrabbiata	54,00
US Rinderschulter 72 Stunden zart geschmort · Bärlauch - Kruste · Polenta	37,00
Sardisches Milchlammfilet in Rosmarinkruste	39,00
Chianina Rinderfilet · Kräuter - Jus	42,00

**Extra Beilage: Portion Merlauer Spargel** 8,00

### Nicht täglich verfügbar:

Wilder, geangelter Loup de Mer im Backofen gegart für 2, 3 oder 4 Personen	je Person 39,50
U.S. Prime Ribeye vom Grill für 2 Personen · ca. 500g	je Person 49,00

### Beilagen zu den Hauptgerichten nach Tagesangebot.

**Bitte fragen Sie auch nach weiteren vegetarischen und veganen Angeboten.**

Preise in Euro  
Inkl. Mwst u. Bedienung

Es gilt die Speisekarte vor Ort  
Änderungen vorbehalten





## Von uns für Sie

## die Restaurantkarte

Menü - Empfehlung ab 2 Personen  
auch mit Weinbegleitung

*Prosecco EXE Pescaja*

### Antipasti

Gewürz Kalbsschinken · Tonnato · Sauce  
kleines Salatbouquet · Merlauer Spargel

*Sauvignon | Sacchetto 0,1 l*

### Primi

Hausgemachte Tagliolini  
schwarzer Trüffel aus Umbrien

*Pinot Grigio | Sirch 0,1 l*

### Secondi

US Rinderschulter 72 Std. zart geschmort  
Bärlauch · Kruste · Polenta  
oder

Schottischer Wildlachs

Merlauer Spargel · im Wok gebraten

*Sagrantino di Montefalco | Carroccia 0,1 l*

### Dolci

Süße Verführung nach Wahl

Menüpreis ab 2 Personen je Person 79,00

Menüpreis mit Weinbegleitung  
ab 2 Personen je Person 98,00

Menü - Empfehlung **vegetarisch**  
auch mit Weinbegleitung

*Prosecco EXE Pescaja*

### Antipasti

Merlauer Spargelsalat

Caesar · Dressing

*Sauvignon | Sacchetto 0,1 l*

### Primi

Knuspriger Burrata di Bufala  
marinierte Tomaten · Pesto

*Pinot Grigio | Sirch 0,1 l*

### Secondi

Spaghetti 'Bolognese' vegetarisch  
mit orientalischem Touch

*Sagrantino di Montefalco | Carroccia 0,1 l*

### Dolci

Süße Verführung nach Wahl

Menüpreis je Person 68,00

Menüpreis mit Weinbegleitung  
je Person 91,00



Preise in Euro  
Inkl. MwSt u. Bedienung

Es gilt die Speisekarte vor Ort  
Änderungen vorbehalten



# Aperitif

Champagne	Breton Fils Selection Carroccia	13,00
<i>&gt;&gt;auch zum Verkauf außer Haus - Mitnahmepreis je 0,75 l Flasche 26,90&lt;&lt;</i>		
EXE Prosecco	Pescaja	8,50
Bellini alkoholfrei		9,00
Hugo		11,00
Hugo alkoholfrei		11,00
Spritz Aperol		11,00
Campari		6,90
Sherry Medium		7,10
Portwein		6,90
Martini weiß		6,90
Kir mit Prosecco		9,00
Kir Royal mit Champagne		13,50



Preise je Glas in Euro  
Inkl. Mwst u. Bedienung

Änderungen vorbehalten  
Es gilt die Karte vor Ort.