

VORSPEISEN UND ANTIPASTI

SINFONIA MISTA p. P. 16,90

a,b,g,h,n,o,p,1,2,4,5,9,
„Carne & Verdure“,
Bunter Antipastiteller

„Carne & Verdure“,
Colorful antipasti plate

CAPRESE g,h,m,o,p,1,5 17,50

Büffelmozzarella /
Tomatenscheiben /
Pesto / Olivenöl / frischer
Basilikum / Gaus Brot

Buffalo mozzarella / tomato slices /
Pesto / olive oil / fresh basil / bread

CARPACCIO CLASSICO 17,90

a,h,g,3,o
Hauchzarte Rinderfiletscheiben /
gehobelter Grana Padano /
Rucola / Gaus Brot

Delicate beef tenderloin slices /
planed Grana Padano / rucola /
bread

optional Trüffel 9,90

truffle

BEEF TATAR

„STROGANOFF“ 19,90

1,2,a,b,f,l,p
„Black Angus“ Rinderfilet /
schwarzer Knoblauch /
Stroganoff Creme / Gin Gurke /
Shiso Kresse

„Black Angus“ beef fillet /
black garlic / stroganoff cream /
gin cucumber / shiso cress

LACHS CARPACCIO 18,90

GAMBAS a,b,d,h,o
Lachscarpaccio / Gambas /
Kresse / Zitronenöl

salmon carpaccio / gambas /
cress / lemon oil

LANDLUST 3,b,l,n,o,p 18,90

Junger Spinat / Sesamöl /
Sesampaste / Gambas

young spinach/ sesame oil / sesame
paste / gambas

FERNWEH 3,2,af,n,o,p 18,50

Avocado / Tomate / Ingwer /
Sesamöl / Sojasoße / Mango-
chutney / Kresse / junger Spinat /
Mangold

avocado / tomato / ginger / sesame
oil / soy sauce / mango chutney /
cress / young spinach / chard

VORWEG 2,a,c,g,h,m,o 23,90

Gemischte Käseauswahl / mild
bis würzig / Trauben / Grissini /
Feigensenf

mixed cheese selection / mild to
spicy / grapes / grissini / fig mustard

SCHÜSSELERLEBNISSE

KAROTTEN-INGWER- 10,90

SUPPE 9,5
Schmand / Brot

Carrot-ginger soup / sour cream /
bread

KOKOS-ZITRONENGRAS- 10,90

SUPPE G,I,3,2,9,5,10
Hähnchen-Ananasspieß /
Gaus Brot

coconut lemon grass soup /
chicken-pineapple spit / bread

6 SINNE-SOMMER 10,50

SUPPE 9,2,3,5,10,a
gekühlte Gurken-Joghurt Suppe /
Gaus Brot
(von April - September)

cooled cucumber yoghurt soup /
bread
(from april till september)

SALATE

THAI-CAESAR-SALAD 19,90

Romanasalat / in Sesam gebratene
Pouardenbruststreifen / Croutons /
Eisbergsalat / original Caesar's
Dressing 2,3,10,a,c,g,l

romanasalad / in sesame fried poulard
breast stripes / croutons / original
caesar's dressing

SIX SENSE-SALAD 21,90

Romanasalat / Eisbergsalat /
Kresse / Mangold / junger Spinat /
Tomate / Birnenstreifen /
Rinderfiletspitzen / Limetten-
Holunderblüten Dressing m,1,2,5

romanasalad / cress / chard/ young
spinach / Tomato / pear strips /
cattlefilletlacy / Lime and elderflower
dressing

LABEL ROUGE 20,90

Romanasalat / Eisbergsalat /
Kresse / Mangold / junger Spinat /
Tomate / Avocado / Cranberrys /
in Sesam gebratener Lachs /
Limetten-Holunderblüten Dressing
m,1,2,5,d,10

romanasalad / cress / chard / young
spinach / tomato / avocado / Cran-
berrys / in sesame roasted salmon /
lime and elderflower dressing

PASTA

GEWOKTE BRATNUDELN	17,90	MUSTERSCHÜLER	17,90
Buntes Gemüse / Soja-Sauce 1,2,10,5,a,c,f,l,n,o,p,d		Penne / Tomatensugo / Cherrytomaten / Rucola / Grana Padano a,c,o,10,3	
wok fried noodles / colorful vegetables / soy sauce		penne / tomato sugo / cherrytomatoes / arugula / grana padano	
mit Gambas	20,90	mit Poulardenbrust a,c,o	20,90
a,b,c,f,l,n,o,p,h,2,3,10		with chicken breast	
with gambas			
mit Poulardenbruststreifen	20,90	mit Lachs a,c,d,o	21,90
a,c,f,l,n,o,p		with salmon	
with poulard breast stripes			
CHARMANTE MISCHUNG	17,90	mit Rinderstreifen a,c,o	22,90
a,c,g,o		with beef tenderloin slices	
Pappardelle / leichte Frisch- Käsesauce / Pilze / Paprika / Thymian / Cherrytomaten / Rucola / Grana Padano		mit Gambas a,b,c,o	21,90
pappardelle / light cream cheese sauce / mushrooms / pepper / thyme / cherrytomatoes / arugula / grana padano		with gambas	
mit Poulardenbrust a,c,g,o	20,90	mit mediterranem Gemüse a,c,o,p	20,90
with chicken breast		with mediterranean vegetables	
mit Lachs a,c,d,g,o	21,90	PRIVATSAMMLUNG	22,90
with salmon		Ravioli / Trüffelfüllung / leichte Mascarponesauce / Trüffelöl / Rucola / Grana Padano	
		a,c,g,o,2,3,10,a	
mit Rinderstreifen a,c,g,o	22,90	ravioli / truffle filling / light mascarpone sauce / truffle oil / arugula / grana padano	
with beef tenderloin slices			
		mit Poulardenbrust a,c,g,o	24,90
mit gehobeltem Trüffel a,c,g,o	26,90	with chicken breast	
with planed truffles			
		mit Lachs a,c,d,g,o	25,90
FARBSPIEL a,c,g,h,o,2,3,10	19,90	with salmon	
Pappardelle / Basilikumpesto / getrocknete Tomaten / Zucchini / Rucola / Grana Padano		mit Rinderstreifen a,c,g,o	26,90
pappardelle / basil pesto / dried tomatoes / courgette / arugula / grana padano		with beef tenderloin slices	
mit Poulardenbrust a,c,g,h,o	21,90	optional Trüffel truffle	9,90
with chicken breast			
		mit gehobeltem Trüffel a,c,g,o	28,90
mit Lachs a,c,d,g,h,o	22,90	with planed truffles	
with salmon			
mit Rinderstreifen a,c,g,h,o	23,90		
with beef tenderloin slices			
mit Gambas a,b,c,g,h,o	22,90		
with gambas			

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH ^{2,3,a,c,g,l,o} 17,90
Crème Fraîche / Speck /
Zwiebeln / Lauch

Crème Fraîche / bacon / onions /
leek

6 SINNE ^{a,c,d,g,l,o} 20,90
Crème Fraîche / Mozzarella /
Zwiebeln / Chili / Lachs / Lauch /
Limettenöl

Crème Fraîche / mozzarella / onions /
chili / salmon / leek / lime oil /

WIE IMMER ^{a,c,g,l,o} 18,90
Crème Fraîche / Mozzarella /
Tomaten / Basilikum / Olivenöl /
Lauch

Crème Fraîche / mozzarella /
tomatoes / basil / olive oil / leek

GAMBAS ^{a,b,c,g,l,o} 20,90
Crème Fraîche / Mozzarella /
Tomaten / Basilikum / Olivenöl /
Lauch / Gambas

Crème Fraîche / mozzarella /
tomatoes / basil / olive oil / leek /
gambas

RESSO'S ^{a,c,g,l,o} 23,90
Crème Fraîche / Mozzarella /
Tomaten / Gambas / Chili /
Kresse / Trüffel gehobelt /
Trüffelöl

Crème Fraîche / mozzarella /
tomatoes / gambas / chili / cress /
sliced truffle / truffle oil

MEDITERRAN ^{a,c,g,l,o} 19,50
Crème Fraîche / Mozzarella /
Tomaten / Olivenöl / Lauch /
mediterranes Gemüse

Crème Fraîche / mozzarella /
tomatoes / olive oil / leek /
mediterranean vegetables

CHANEL ^{a,c,g,l,o} 22,90
Crème Fraîche / Mozzarella /
Tomaten / Carpaccio vom Rind /
Trüffelöl / Lauch

Crème Fraîche / mozzarella /
tomatoes / carpaccio from the
cattle / truffle oil / leek

BLÜTENZAUBER ^{a,c,g,l,n,o} 21,90
Crème Fraîche / Mozzarella /
Tomaten / Avocado / Ingwer /
Kresse / Poulardenbrust /
Sesamöl

Crème Fraîche / mozzarella /
tomatoes / avocado / ginger / cress /
chicken breast / sesame oil

TAFELFREUDEN

... Unvergleichliches bereitet
in unserem italienischen
Steinofen.

Silberpapier-Bonbons
gefüllt mit verschiedenen
frischen Kräutern,
mediterranean Gemüse auf
dem Weg zum Siedepunkt,
dazu Zaziki und Brot

full with different fresh herbs,
mediterranean vegetables on the
way to the boiling point, in addition
Zaziki and bread.

mit mediterranem 23,90
Gemüse _{g,o}

with mediterranean vegetables

mit kanadischem 35,90
Lachs _{d,g,o}

with Canadian salmon

mit Black Angus 37,90
250g Rumpsteak _{g,o}

with Black Angus 250g
Cattle hip steak

mit Poulardenbrust _{g,o} 35,90

with chicken breast

mit 8 Gambas _{b,g,o} 36,90

with 8 Gambas

mit Black Angus 47,90
Rinderfilet 250g _{g,o}

with Black Angus 250g
fillet of beef

mit Surf & Turf _{g,o} 49,90

with surf & turf

mit Lammfilet _{g,o} 39,90

with lamb fillet

FLEISCH VOM GRILL

SCHÖNE FIGUR g,o 35,90
Poulardenbrustfilet zart und saftig
gegrillt auf mediterranem Gemüse

poulard breast fillet tender and juicy
grilled on mediterranean vegetables

FERNBEZIEHUNG g,o 39,90
Lammfilet zart und rosa gegrillt
auf mediterranem Gemüse und
Joghurt, mit Honig überzogen

lambfillet soft and pink grilled on
mediterranean vegetables and Yogurt
coated with honey

NATURBURSCHE g,l,o,10,a,l 37,90
Argentinisches Rumpsteak vom
Black Angus 250g / Birnen /
Zuckerschoten / Cranberrys /
Zimtblüte / Frühlingslauch

Argentinean rump steak from black
angus 250g / pears / sugar pods /
cranberrys / cinnamon blossom/
spring leek

DOPPELLEBEN b,g,l,o,10,a,l 49,90
Surf & Turf
Rinderfilet / 2 Gambas / Birnen
Zuckerschoten / Cranberrys /
Zimtblüte / Frühlingslauch

cattlefillet / 2 gambas / pears sugar
pods / cranberrys /cinnamon blossom
/ spring leek

GLANZSTÜCK g,l,o,10,a,l 47,90
Rinderfilet vom Black Angus 250g
/ Birnen / Zuckerschoten /
Cranberrys / Zimtblüte /
Frühlingslauch

cattlefillet from black angus 250g /
pears/ sugar pods / cranberrys /
cinnamon blossom/ spring leek

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Koffeinhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 Geschmacksverstärker
- 11 Alkohol (in Speisen)
- 12 Taurin
- 13 Chininhaltig
- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Ei
- d Fisch
- e Erdnuss
- f Soja
- g Milch oder Laktose
- h Schalenfrüchte
- l Sellerie
- m Senf
- n Sesam
- o Sulfite
- p Lupinen
- r Weichtiere

DESSERTS

HUGO „K“ c,g,o 10,90
Zitronengras-Crème brûlée /
Holunderblütensirup /
saisonales Sorbet

lemongrass crème brûlée /
elderflower syrup / seasonal sorbet

HAPPY END 11,a,c,g,h,o 11,50
Erdbeer-Pistazien Tiramisu

Strawberry Pistachio Tiramisu

BLACK & WHITE 11,a,c,g,o 11,90
Zweierlei Mousse au Chocolat
auf Himbeer-Ragout

Two variations of Chocolat mousse
on raspberry ragout

DOPPELT GUT 11,a,c,g,h,o
(ab 2 Personen) p.P. 14,90
Gemischte Dessertkreation auf
hohem Niveau / ein Genuss für
den Gaumen

(from 2 people)
mixed dessert creation at a high
level / a pleasure for the palate

EXOTISCHES PARFAIT
2,5,10,a,c,g 12,90
Valrhona Schokolade /
Kokos Parfait / Passionsfrucht /
Blaubeeren / Minze

Valrhona chocolate / coconut parfait /
passion fruit / blueberry / mint

DANACH 2,a,c,g,h,m,o 23,90
Gemischte Käseauswahl / mild
bis würzig / Weintrauben /
Grissini / Feigensenf

Mixed cheese selection / mild to
spicy / grapes / grissini / fig mustard

Alle genannten Preise sind in EURO (€)