

### Antipasti

Uovo cotto a bassa temperatura / punte di asparagi / Schrobenhausen / polvere di crescione / salsa Olandese  
Pouchiertes Ei / Kräutermantel / Schrobenhausener Spargelspitzen / Sauce Hollandaise / Speckschaum 49 €

Tartara di gambero rosso selvatici / caviale Imperiale / cetrioli / yuzu  
Tartar von roten wilden Gambas / Imperial Kaviar / Gurken / Yuzu 69 €

### Pasta Manufaktur

Fagottini al ripieno di ceci / Ras el-Hanout / yogurt greca / cetrioli  
Hummus Fagottini / Ras el-Hanout / griechischer Yoghurt / Gurken 36 €

Astice della Bretagna / tagliolini / salsa orientale all'astice  
Bretonischer Hummer / Tagliolini / orientalische Hummer Sauce 79 €

### Secondi

Filetto di Merluzzo / purea di patate e limone / salsa al dragoncello e pomodoro  
Filet vom Kabeljau / Kartoffel Zitrus Püree / Estragon Tomaten Sauce 66 €

Branzino selvatico dalla Bretagna, in crosta di sale serviti in due portate / per **2 pers.**  
Wildfang Loup de Mer aus der Bretagne, in der Salzkruste auf 2. Gänge serviert / für **2 Pers.** á 79 €

### Dolci

Gelatina di the Earl Grey / crema di yuzu / sorbetto al limone  
Earl Grey Gelee / Yuzu Creme / Zitronen Sorbet 21 €

Zabaglione / rabarbaro / fragole / gelato alla lime  
Zabaglione / Rhabarber / Erdbeeren / Limetten Eis 21 €

Galapagos Bourbon Kaffee in der Mokka Cona am Tisch gebrüht (für 2 Personen) 19 €

Frühlingsmenü 2024

Komposition vom schottischen Wildlachs auf Coulis von weißem Spargel

\*\*\*\*

Brunnenkresse Suppe mit Speckschaum

\*\*\*\*

Tortelli gefüllt mit Gambas auf leichter Currysauce

\*\*\*\*

Kalbsfilet vom Fassona mit Kräutern, Frühlingsgemüse, Rosmarinjus und weißem Pfefferschaum

\*\*\*\*

Panna Cotta von Amalfi Zitronen und Yuzu Espuma

5-Gänge Menü á 165 Euro

Das Menü servieren wir nur Tischweise

Weinbegleitung 85 € / 0,1l Glas Wein pro Gang

Mittags-Menü

Nach Tageseinkauf, Dienstag- bis Freitagmittag

Vorspeise

\*\*\*\*

Pasta

\*\*\*\*

Hauptgang

3 Gänge Menü á 85 Euro

Weinbegleitung 45 € / 0,1l Glas Wein pro Gang