

Menù stagionale

Menù vegano

Die vegane Interpretation der italienischen Küche mit gegenwärtigen Einflüssen

The vegan interpretation of the Italian cuisine with modern influences

Menù casalinga

Die althergebrachte italienische Küche mit bekannten Klassikern

The typical Italian cuisine with traditional and classic dishes

Menù creativo

Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Eindrücken

Our interpretation of the Italian cuisine with modern aspects

Rapa e cavolfiore

Confierter Kohlrabi
Blumenkohlcreme
*Confit turnip cabbage
cauliflower cream*

Polpo con salsiccia

Oktopus | Salsiccia
Bohnen | Kartoffeln
*Octopus | salsiccia
beans | potatoes*

Carne cruda

Piemonteser Kalbstatar
Caponata | Schinkensud
Piedmont style veal tatar
Caponata | ham brew

Fregola con cavola

Spitzkohl | Kartoffelespuma
Haselnussfregola
*Cabbage | potato espuma
hazelnut fregola*

Brasato di manzo

Rinderschaukelbug
Polenta | Spitzkohl | Lardo
*Local beef shoulder
polenta | cabbage | Lardo*

Duetto di vitello

Kalbsfilet | Bäckchen
Linsencassoulet
*Veal fillet | cheeks
lentil Cassoulet*

Tartufo vegano

Veganes Mousse
Limoncello | Amalfizitrone
*Vegan mousse | Limoncello
Amalfi lemon*

Tiramisu alla casa

Hausgemachtes Tiramisu
Weißes Espressois
*Homemade Tiramisu
white Espresso ice cream*

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse
Rhabarber | Chantilly
*Chocolate mousse
rhubarb | chantilly*

Drei-Gänge-Menü 64 €
3 course menu

Drei-Gänge-Menü 71 €
3 course menu

Drei-Gänge-Menü 78 €
3 course menu

Regional – Lokal – Nachhaltig

Sie möchten wissen, woher unsere Zutaten stammen?

Hier erfahren Sie mehr über unsere regionalen Produkte:

Regional – local – sustainable

Want to know more about our ingredients?

Here you can find out more about our regional products :

