

Menu

KALT

STEAK TARTARE 25,-
BONITO-MAYO & KREN

BURRATA 17,-
ZWETSCHKE, WALNUSS, SPINAT & BASILIKUMÖL

CARPACCIO DE BOEUF 22,-
HANDGEKLOPFTES RINDERCARPACCIO, ZITRONENCREME & RUCOLA

VITELLO TONNATO 24,-
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN, YELLOWFIN TUNA & THUNFISCHCREME

CHICORÉE-FENCHEL-SALAT 12,-
ORANGEN, PETERSILIE & PARMESAN

KARAMELLISIERTE GEQUETSCHTE FEIGEN 40,-
STRACCIATELLA & KAVIAR

WARM

TRÜFFEL-ARANCINI 18,-
FIOR DI LATTE, PARMESAN & TRÜFFELCREME

CAESAR SALAD 15,-
RÖMERSALAT, CAESAR-MARINADE & CHICKEN-CROUTONS

SARDINEN IN „SOUR“ 21,-
EINGELEGTE WEISSE ZWIEBELN, ROSINEN & PETERSILIE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 22,-
GRATINIERTE MELANZANI, TOMATENSAUCE & FIOR DI LATTE

CORN RIBS 10,-
JALAPEÑOS, SOURCREME & MALDON

GRÜNER SPARGEL 12,-
TALEGGIO, TRAUBEN & DIJON

GESCHMORTE KAROTTEN 11,-
ORANGE, OLIVEN & PECORINO

VOM GREEN EGG

GREEN PEPPER TENDERLOIN 200G 39,-
GRÜNE PFEFFER-RAHM-SAUCE & ERDÄPFELSTROH

DRY AGED RIB EYE 350G 45,-
RADICCHIO & APFEL

BAROLO-KALBSBACKERL 39,-
ERBSE & BAROLO-JUS

AUS DEM MEER

FLAMBIERTER BRANZINO IN DER SCHMORPFANNE 45,-
MEDITERRANES WINTERGEMÜSE & CHARDONNAY

MOULES FRITES 28,-
BEURRE BLANC & RÜBEN

TOMATISIERTER FISCHINTOPF 32,-
KARTOFFELN & LAUCH

PASTA

LA GRAN CARBONARA 21,-
SPAGHETTONE, PECORINO & CRISPY GUANCIALE

RIGATONI MEZZI ALLA TEQUILA 22,-
'NDUJA, TOMATE & STRACCIATELLA

LOBSTER LINGUINE 39,-
HUMMER-BISQUE, LOBSTER-TATAR & BASILIKUM

CARLO'S AL FORNO 18,-
RINDERRAGOUT, PARMESAN & FIOR DI LATTE GRATINIERT

OKTOPUS-RAVIOLI 32,-
OKTOPUS-RAGOUT, CALAMARI & LIMETTE

KÜRBIS-RISOTTO 22,-
CHILI, SALSICCIA & SCHNITTCLAUCH

DESSERT

TIRAMISU 12,-
YUZU & VANILLE

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL 12,-
ERDBEEREN & BUTTERBRÖSEL

TARTE TATIN 12,-
APFEL & VANILLEEIS

