

## Der Küchenchef empfiehlt:

### Vorspeise

Avocado Tatar mit gebratenen Scampi <sup>1,3B</sup>	€ 22,50
Orangenstücke auf einem Rote Beete Carpaccio mit Sonnenblumenkerne <sup>1,3</sup>	€ 12,50
Thunfischtatar umhüllt mit Pfeffer auf Feldsalat <sup>1,3,D,G</sup>	€ 23,50
Gebratene Entenbrust mit Rucola Salat, Birne, Walnüssen an Balsamico Sauce <sup>1,3,H</sup>	€ 18,50



### Pasta

Schwarze Tagliolini mit Scampi an einer Hummer-Butter-Sauce <sup>1,3,B</sup>	€ 21,50
Paccheri mit Auberginencreme und Ricotta <sup>1,3,G</sup>	€ 17,50
Linguini mit Meeresalgen und Botarga (getrocknete Fischeier) <sup>1,3,D</sup>	€ 18,50
Risotto mit Speck, Radicchio Trevisano & Robiola Philadelphia Käse <sup>1,3,G</sup>	€ 18,50



### Fisch

Steinbutt mit Butter Und Salbei <sup>1,3,D</sup>	€ 35,50
Seeteufel mit Cocktailtomaten & taggiasca Oliven an Hummer Butter Sauce <sup>1,3,D</sup>	€ 39,50



### Fleisch

Lammkrone umhüllt mit Mandeln an Balsamico Creme <sup>1,3,H</sup>	€ 32,50
Rinderfilet mit Fossa Käse und Nüssen <sup>1,3,G,H</sup>	€ 45,50
Kalbsleber mit Tropea Zwiebeln und Thymian <sup>1,3</sup>	€ 28,50



### Dessert

Cheesecake <sup>G</sup>	€ 9,50
-------------------------	--------