20 26

ANTIPASTI / VORSPEISEN

HUMMERSUPPE MIT ESTRAGON, COGNAC UND BUTTERCRÛTONS 16 €

BURRATA AUF KÜRBISCRÉME MIT INGWER UND WALDPILZEN 20 €

CARPACCIO VOM KALBSRÜCKEN
ROSA KALBSRÜCKEN MIT GETRÜFFELTER PARMESANCRÉME UND PIEMONTESER HASELNÜSSEN 26 €

LACHSTATAR MIT KNACKIGEM FENCHEL- MANDARINEN SALAT UND LACHSKAVIAR 24 €

PRIMI PIATTI / ZWISCHENGANG

RAVIOLI TARTUFO
GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT MIT FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL
AUF EINER PARMIGIANO REGGIANO CRÉME 26 €

TAGLIOLINI MIT KALBSRAGÚ
FRISCHE TAGLIOLINI MIT HELLEM KALBSRAGOUT, WALDPILZEN UND FRISCHEM PECORINO 23 €

RAVIOLONI MIT HUMMER
FRISCHE SAFRAN RAVIOLONI MIT HUMMER FÜLLUNG AN FEINER GARNELENSAUCE 25 €

TAGLIOLINI AL TARTUFO
FRISCHE TAGLIOLINI MIT PARMESAN UND FRISCHEM TRÜFFEL 32 €

TAGLIATELLE SCAMPI
FRISCHE TAGLIATELLE MIT KAISERGRANAT, KIRSCHTOMATEN UND WILDEM BROKKOLI 33 €

SECONDI / HAUPTGANG

CREMIGE POLENTA MIT TALEGGIO FONDUE
MIT WALNÜSSEN UND BIRNEN AN KARAMELISIERTEN WALNÜSSEN UND PARMESANSCHAUM 24 €

BARBARIE ENTE
MIT KARTOFFELGRATIN UND SAUTIERTEM ROSENKOHL IN RAHM MIT SPECK 32 €

MERLUZZO
FILET VOM KABELJAU IN KRÄUTERPANADE MIT SAUTIERTEM MANGOLD, ROSIENEN,
PINIENKERNEN UND EINER FEINEN PROSECCO SAUCE 36 €

REHRÜCKEN
RÜCKEN VOM BRANDENBURGER REH MIT KARTOFFELGRATIN,
DEMI GLACE UND SAUTIERTEM ROSENKOHL IN RAHM MIT SPECK 39 €

RINDERFILET
MIT KRÄUTERKRUSTE, GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND DEMI GLACE 41 €

DESSERT

TARTUFO BIANCO
WEISSES TRÜFFELEIS MIT EINE SAUCE AUS WALDBEEREN UND PANETTONE 11 €



MENÜ

Vorspeise

BURRATA AUF KÜRBISCRÈME
mit Ingwer und Waldpilzen

LACHSTATAR
mit knackigem Fenchel-Mandarinen-Salat und Lachskaviar

Zwischengang

HUMMERSUPPE
mit Estragon, Cognac und Buttercroûtons

Pasta

RAVIOLI TARTUFO
gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit frisch gehobeltem Trüffel
auf einer Parmigiano-Reggiano-Crème

TAGLIOLINI MIT KALBSRAGÙ
frische Tagliolini mit hellem Kalbsragout, Waldpilzen und frischem Pecorino

Hauptgang

BARBARIE-ENTE
mit Kartoffelgratin und sautiertem Rosenkohl in Rahm mit Speck

MERLUZZO
Filet vom Kabeljau in Kräuterpanade mit sautiertem Mangold, Rosinen,
Pinienkernen und einer feinen Prosecco-Sauce

Dessert

TARTUFO BIANCO
weißes Trüffeleis mit einer Sauce aus Waldbeeren und Panettone

3 Gänge 63 €	4 Gänge 85 €	5 Gänge 99 €
Vorspeise, Hauptgang, Dessert	Vorspeise, Pasta, Hauptspeise, Dessert	