

UMSCHMEICHELNDE  
NOTEN UND  
RAFFINIERTER NUANCEN  
VERFÜHRERISCHER  
AROMEN, IN EINEM  
ANGEBOT ELEGANTER  
GÄNGE, DIE DIE SINNE  
BERÜHREN. EIN  
PRESTIGETRÄCHTIGES  
MENÜ, KREIERT FÜR EIN  
ERFÜLLENDES UND  
ÜBERRASCHENDES  
WEIN- UND  
GOURMET-ERLEBNIS.

## MENÜVERKOSTUNG SIEBEN GÄNGE

Tartar vom Gelbschwanzmakrele, Kastaniencreme,  
Feigen, Lachsforellenkaviar und Puffreis

Tataky vom japanischen Wagyu, leicht gebraten,  
Kaviar in extra Olivenöl, Spinatpulver, Karottenpüree  
und Kalbsjus an „San Vito“ Blaubeeren

Gegrillte Kastanienmehl-Gnocchi mit Tintenfisch  
Brokkolicreme und Rote-Bete-Öl

Tagliolini mit Steinpilzen und  
Blauschimmelkäsefondue „San Carlone“ mit Kaffee-  
Aroma und Brunnenkressesprossen

Geschmorte Schweinebäckchen, rein iberische  
Rasse, mit Polenta-Taragna-Creme und grüner  
Paprika

Kabeljaufilet, Sauce mit roten Rüben und süß-saurem  
Babygemüse

Cremeschnitte mit englesischen Creme und  
Alchermes Gel

Hausgemachter Kuchen

€ 90,00 pro person ohne Getränke per person  
without drinks

Mit 5 Gläsern Wein € 45,00 (Min. 2 pers.)  
(Für den ganzen Tisch)

## DEGUSTATIONSMENÜ VIER GÄNGE

Vier Gänge

€ 65,00 pro person ohne Getränke (Min. 2 Pers)

Weinpaarung mit 4 Gläsern Wein € 35,00 (Min. 2 pers.)  
(für den ganzen Tisch)

## VORSPEISEN

Tartar vom Gelbschwanzmakrele, Kastaniencreme,  
Feigen, Lachsforellenkaviar und Puffreis  
€ 30,00

Anchovis aus dem Kantabrischen Meer auf  
geröstetem Maldol-Salzfladenbrot, Seeigelpüree  
und Schnittlauch  
€ 25,00

Tatakya vom japanischen Wagyu, leicht gebraten,  
Kaviar in Olivenöl-Extravergine Spinatpulver,  
Karottenpüree und Kalbsjus an „San Vito“  
Blaubeeren  
€ 40,00

Tatar vom Rind „Madama bianca“ piemontesische  
Fassona-Rasse, Kapernsauce von Pantelleria und  
dehydrierter Ziegenblau Käse  
€ 30,00

\*Blumenkohl-Dill-Creme mit Rosenkohl und  
Kirschtomatengel  
€ 25,00

\*Veganliebhaber

## UNSERE WARMEN GÄNGE

Linguine Pastificio Gragnano Neraner Art mit  
Zucchini und Provolone "Monaco" Käse D.O.P  
€ 25,00

Gegrillte Kastanienmehl-Gnocchi mit Tintenfisch  
Brokkolicreme und Rote-Bete-Öl  
€ 29,00

Risotto „Vialone nano“ aus dem Landgut „San  
Massimo“ mit grüner Erbsencreme, Schmalz  
„Patanegra“, Blattgold und sonnengetrockneten  
Tomaten  
€ 26,00

Frische Nudelknöpfe, gefüllt mit Tomate, auf  
Rindermark, Basilikum und knusprigen  
Speckstreuseln  
€ 28,00

\*Tagliolini mit Steinpilzen und  
Blauschimmelkäsefondue „San Carlone“  
mit Kaffee-Aroma und Brunnenkressesprossen  
€ 28,00

Kleiner salatteller  
€ 10,00

Grosser salatteller  
€ 12,00

\*Veganliebhaber

Gedeck € 4.00

Informationen zu Stoffen und Allergenen können  
Sie aus den entsprechenden Unterlagen entnehmen,  
die Ihnen das Personal zur Verfügung stellt

## FISCH- UND FLEISCHHAUPTGERICHTE

Geschmorte Schweinebäckchen, rein iberische Rasse, mit Polenta-Taragna-Creme und grüner Paprika  
€ 33,00

Rinderfilet, gelber Rahmkürbis, Balsamico-Essig und Chili-Spinat  
€ 34,00

Chateaubriand für zwei Personen, serviert mit Gänseleberschnitzel und Rosmarinkartoffeln  
€ 50,00 p.p.

Gebratenes Steinbuttfilet, Chardonnay-Sauce, Meeresplankton und rotes Mangold  
€ 35,00

Kabeljaufilet, Sauce mit roten Rüben und süß-saurem Babygemüse  
€ 34,00

\*Panierte Auberginen mit Kräuter-Panko-Brot, Avocadosauce, Limette und Concassé von Tomaten  
€ 30,00

### Für unsere kleinen Gäste...

Nudeln mit Tomatensoße  
€ 12,00

Nudeln mit Butter oder Öl  
€ 10,00

Wienerschnitzel mit Pommes Frites  
€ 16,00

\*Veganliebhaber

*Alle unsere Hauptgerichte werden mit saisonalen Beilagen serviert.*

Frischer Fisch, Fleisch und Gemüse, die von uns geliefert werden, folgen dem Tötungszyklus Verordnung 853/2004 EG \*Gefrorene Produkte.

## NACHSPEISE

Weiches Törtchen mit Montella-Kastanien, Mar-  
ron-Glacé-Creme, Kaki-Sauce und Madagas-  
kar-Vanilleeis  
€ 13,00

Millefoglie mit Zuppa Inglese-Creme und Alcher-  
mes-Gel  
€ 13,00

Kakaocannolo mit Mascarponecreme, Madagas-  
kar-Vanillesauce und Himbeermousse  
€ 13,00

Halbgefrorenes mit Lakritz, weißer Schokolade,  
Mandelkrokant und Waldbeeren  
€ 13,00

Dunkles Schokoladensoufflé, Pistaziensauce und  
Birnen-Calvados-Eis  
€ 13,00