

Vorspeisen

Gebratener und mariniertes Fisch "Carpione" (typisches Rezept für den Nordsee)
von Barsch, Felchen, Forelle und Gemüse
15

☉☑ Rote Beten-Carpaccio, Tahina und Crème fraiche
14

☉* Schwertfisch Tartare, Tomaten Mayonnaise, Oliven und Quellerpulver
16

Rindertatar, Thunfischsauce, Reischips mit wasabi
15

☉☑* Gebratene Karottentörtchen, Kastanien und local Taleggio Käse Fondue
14

☉* Langsam gekochtes Kaninchen,
gegrillte Paprikaschoten, Sellerie und Kümmelwalnüsse
15

☉ Parma Schinken aus unserer Auswahl,
Mozzarella aus Büffelmilch und Halbtrocknete Tomaten
14

☉☑ Herbst Salat
Gemischter Salat, Endivien, Feigen, Honig und Mandeln
11



GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Pasta und Risotto

🍷 * Risotto mit Kürbis, Obstsenf und Foie Gras
18

🍷 * Kartoffelknöbchen, Steinpilze, schwarze Schalotte und Petersilie
16

* Ossobuco Ravioli "Cappellaci", Safran Consommé und Gremolata
16

* Spaghetti mit Zucchini-creme, Lachsforelle, ihre Eier und knusprig Brot
18

🍷 * Kichererbsensuppe, Parma Schinken, Miesmuscheln und Zitrone
15

🍷 Pacchero Morelli mit Tomatensauce und Burrata-Käse
14



GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFRAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Fisch und Fleisch

* Gegrillte Tintenfische, scharfen Spinaten,
Yuzu-Kimizu sauce und lila Kartoffeln
22

☉ * Adlerfischscheibe nach Mediterranien art und Chinakol Salat
23

☉ * Stör mit schwarzen Tee und Propolis,
Mango Sauce, Endivie mit Thymian
21

* Fischangebot des Tages auf Anfrage und Verfügbarkeit für 2 Personen
"Acqua pazza" style oder Kräutersalz
48

* Schweinbauch mit Miso, Rosenkohl und Kartoffeln im Ofen gebacken
21

☉ * Entekeuleconfit, Karottencreme mit Ingwer, Maiskolben und Pop Corn
22

☉ * Schnecken, Kartoffeln-und-Knoblauchmousse,
Haselnüsse und Petersiliesauce
20

♥ * Zwiebeln aus Cureggio im Ofen gebacken,
blauer Käse Fondue, Getrocknete Tomaten, Puff Reis, Kakao Grue
14

☉ * Gegrillt Ribeye steak aus unserer Auswahl
mit Ofenkartoffeln und Crème Fraîche, BBQsauce
1 kg 2 personnes
56



GERICHT OHNE GLUTEN. DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Giardinetto Menu

Gebratene Karottentörtchen, Kastanien und local Taleggio Käse Fondue

...

Schweinbauch mit Miso, Rosenkohl und Kartoffeln im Ofen gebacken

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

Dessert

Kleines Menu Vom See und Nichtnur

Gebratener und mariniertes Fisch "Carpione" (typisches Rezept für den Nordsee)
von Barsch, Felchen, Forelle und Gemüse

...

Stör mit schwarzen Tee und Propolis,
Mango Sauce, Endivie mit Thymian

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

Dessert

Menu € 38
Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen € 15

Tasting Menu

Langsam gekochtes Kaninchen,
gegrillte Paprikaschoten, Sellerie und Kümmelwalnüsse

Oder

Schwertfisch Tartare, Tomaten Mayonnaise, Oliven und Quellerpulver

...

Spaghetti mit Zucchini-creme, Lachsforelle, ihre Eier und knusprig Brot

Oder

Kartoffelknöbchen, Steinpilze, schwarze Schalotte und Petersilie

...

Adlerfischscheibe nach Mediterranien art und Chinakol Salat

Oder

Ente-keuleconfit, Karottencreme mit Ingwer, Maiskolben und Pop Corn

...

Auswahl an 4 verschiedenen Käsesorten

Oder

Dessert

Menu € 48

Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen € 18

Mano libera

7 verschiedene Kostproben unseres Chefkochs die er für Sie vorbereitet,
Das Menü zur Kostprobe wird für alle Gäste am Tisch serviert

Menu € 58
Kostprobe von Weinen, die zum Menu passen € 24

Käse

Kostprobe von lokalen, regionalen und italienischen Käse begleitet mit unseren
Konfitüren und biologischen Honig

4 Kostproben € 9
6 Kostproben € 12
10 Kostproben € 16

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Rotwein Vorschlag des Tages von € 5
Ausgewählter Marsala/Vermouth von € 5

Dessert

* Mont Blanc
Maronencreme, Passionfruchtmousse und Maron Glacé
9

* Törtchen, Vanillecreme und Apfel-Karamell-Halbkugel
9

* Birne, Honig und Muscovado Zucker
9

* Gewürzkuchen, Passitomousse und Johgurt Eis
9

* Schokoladenkuchen, Haselnüsse und Heidelbeeren
9

 * Sorbets und Eis
6

Vorschlag von gepaarte Weingläser

Vorschlag des Tages von € 5

Moscato d'Asti € 5

Auswahl an Dessertwein von € 6



GERICHT OHNE GLUTEN, DIE VERMENGUNG MIT PRODUKTEN DIE GLUTEN ENTHALTEN IST NICHT USGESCHLOSSEN
VEGETARISCHES GERICHT, OHNE NUTZUNG VON TIERISCHEN PRODUKTEN.
FÜR VEGANER BITTEN WIR SIE ANZUFAGEN

* EINIGE ZUTATEN UNSERER GERICHTE KÖNNEN EINGEFROREN ODER FRISCH GEKAUFT HABEN VON UNS MIT
SCHNELLKÜHLER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN DER GESUNDHEIT
EINGEFROREN ZUR ORDENTLICHE AUFBEWAHRUNG

Allergene

VORSPEISEN

Fisch "Carpione"	Gluten, Fisch, Nüsse und Sulfite
Rote Beten-Carpaccio	Milchprodukt und Sesame
Schwertfisch Tartare	Eier und Fisch
Rindertatar	Gluten, Eier, Fisch und Senf
Gebratene Karottentörtchen	Eier und Milchprodukt
Langsam	Nüsse und Sellerie
Parma Schinken	Milchprodukt
Herbst Salat	Nüsse

PASTA UND RISOTTO

Risotto	Milchprodukt, Senf und Sulfite
Kartoffelknöbchen	Gluten, Eier und Milchprodukt
Ossobuco Ravioli "Cappellaci"	Gluten und Eier
Spaghetti	Gluten und Fisch
Kichererbsensuppe	Sellerie, Sulfite und Venusmuscheln
Pacchero	Milchprodukt und Gluten

FISCH UND FLEISCH

Gegrillte Tintenfische	Gluten, Eier, Fisch, Soja und Sesam
Adlerfischscheibe	Fisch
Stör	Fisch
Fischangebot	Fisch
Schweinbauch	Gluten, Soja und Sellerie
Entekeuleconfit	Milchprodukt
Schnecken	Milchprodukt und Nüsse
Zwiebeln	Gluten, Milchprodukt, Nüsse und Sulfite
Gegrillt Ribeye steak	Eier

DESSERT

Mont Blanc	Gluten, Eier, Milchprodukt und Nüsse
Törtchen	Gluten, Eier, Milchprodukt und Nüsse
Birne	Gluten, Eier, Milchprodukt
Gewürzkuchen	Gluten, Eier, Milchprodukt und Nüsse
Schokoladenkuchen	Gluten, Eier, Milchprodukt und Nüsse
Sorbets und Eis	Eier und Milchprodukt