



Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Salsa und Focaccia	€ 8,90
Bruschetta mit Ricotta und Basilikum	€ 9,80
Zweierlei von der Karotte mit Blutorange und Haselnuss	€ 10,50
Tatar mit Garnele, Parmesan Panna Cotta und Staudensellerie	€ 12,80

Suppen

Minestrone mit gebackenem Reisbällchen	€ 6,00
Gazpacho mit gebratenem Kaninchenrücken	€ 6,50

Zwischengang

Spaghetti mit Ratatouille und Thymianschaum	€ 9,80
Raviolo mit getrockneten Tomaten, Frischkäse und Salbeibutter	€ 10,50
Pizzaschnecken mit Pilzen, Zwiebel und Mozzarella	€ 9,80
Pikanter Bohneneintopf mit Chorizo und Salsiccia	€ 10,50



Hauptgänge

Hähnchen Saltim Bocca mit Sugo, Aubergine und Zucchini	€ 21,80
Karre vom Duroc Schwein mit Aioli, Zucchini und lila Süßkartoffeln	€ 23,80
Osso Bucco mit Gremolata, Ratatouille und Zitronen-Kartoffelpüree	€ 22,90
Rinderfilet mit Thymiansoße, Paprika und Gnocchi	€ 28,90
Paella mit Miesmuscheln, Wolfsbarsch und Flusskrebse	€ 22,90
Gegrillter Pulpo mit Safranschaum, Passe Pierre Algen und Risotto	€ 23,90

Dessert

Tiramisu	€ 6,00
Crème Caramel mit Butterkekseis	€ 7,80
Tarte Tatin mit Trauben und Amarenaeis	€ 9,80
Yuzu-Creme mit Kataifi, Nektarinen und Olivenöl-Joghurteis	€ 10,50
Dessertvariation „Elements“	€ 12,80



Vegan

Gegrilltes Gemüse mit Salsa und Focaccia

Minestrone mit gebackenem Reisbällchen

Pizzaschnecken mit Pilzen, Zwiebel und Mozzarella

Rotwein-Feigen-Sorbet

Spaghetti mit Ratatouille und Thymianschaum

Tarte Tatin mit Trauben und Amarenaeis

Menü € 41,00



Feinschmecker Menü

Tatar mit Garnele, Parmesan Panna Cotta
und Staudensellerie

Gazpacho mit gebratenem Kaninchenrücken

Raviolo mit getrockneten Tomaten,
Frischkäse und Salbeibutter

Limoncello Sorbet

Rinderfilet mit Thymiansoße,
Paprika und Gnocchi

oder

Gegrillter Pulpo mit Safranschaum,
Passe Pierre Algen und Risotto

Yuzu-Creme mit Kataifi, Nektarinen
und Oliven-Joghurteis

Menü € 61,00