

Vorspeisen

1. **Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen** mit Orangensauce – 22,50
2. **Tatar vom Kalbsfilet** mit Trüffeln und lauwarmem Waldpilzsalat – 22,50
3. **Oktopus-Carpaccio** mit rosa Pfeffer, Limetten und Balsamico – 22,50

Pastagerichte und mehr

4. **Burrata-Kürbis-Ravioli** – 22,50
5. **Paccheri** mit Zackenbarsch, sautiert mit Zucchini, Muscheln und roten Garnelen – 24,50
6. **Ravioli** gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta in Salbei-Butter mit Parmesanschaum – 22,50
7. **Safran-Risotto** mit Riesengarnelen und Zitronengras – 24,00
8. **Agnolotti** gefüllt mit Fisch, Lachs und Garnelen – 22,50

Hauptgerichte mit Fisch

10. **Thunfisch Tataki** mit Zitrus-Sojasauce – 29,50
11. **Loup de Mer** aus dem Ofen mit frischem Gemüse – 29,50
12. **Seezunge** gebraten mit Zitronenbutter – 30,00
13. **Seeteufel** in Safransauce – 29,50
14. **Dorade** mit frischen Kräutern – 28,50

Hauptgerichte mit Fleisch

16. **Kalbskotelett** mit Pfifferlingen – 32,00
17. **Rinderfilet** in der Salzkruste mit getrüffeltem Kartoffelpüree – 34,00
18. **Rosa gebratenes Lammkarree** mit Parmesankruste – 32,50
19. **Kalbsfilet** mit Zitronen-Spargel und Morchelsauce – 30,00