

MENÜ GOURMET

Entenstopfleber mit Äpfeln und Kastanien

Wurzeln und Scampo

Salatherz zubereitet unter hohem Druck
mit Aromen vom Freilandhuhn

Fagottelli "La Pergola"

Gegrillter Blumenkohl mit Kaviar und Kapernblättern

Steinbutt an Herbsdüften

Reh und Möhren

Käseauswahl vom Wagen

Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten

Ricottacreme mit Marzipan, Weichem von der Pistazie
und Sorbet von kandierten Orangen

10 - Gang Menü

260,00

oder

Menü ohne 'Gegrillter Blumenkohl', 'Käseauswahl'
und 'Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten'
225,00

Preiszuschlag für einen Gang mit weißem Albatrüffel
80,00

Vorspeisen

Marinierte Scampi auf Gurken und Apfel, mit Anisgelée

69,00

Tintenfisch gefüllt mit Gobetti-Garnelen auf Infusion von gerösteten Krustentieren
mit Sizilianischem Stängelkohl

55,00

Marinierter Adlerfisch, Knollensellerie und schwarzer Trüffel

59,00

Kalbsbries mit Pilzen und Tannenzapfenaufguss

57,00

Entenstopfleber mit Äpfeln und Kastanien

59,00

Zwischengerichte

Kastaniencrème, Steinpilzinfusion und Tintenfisch

49,00

Gebackene Zucchini-Blüte mit Kaviar in Krustentier-Safran-Consommé

72,00

Fagottelli "La Pergola"

56,00

Vollkorn "Maccheroncini al Ferretto" mit Krustentieren,
geräucherten Auberginencoulis und Croutons

56,00

Spaghetti "cacio e pepe" mit weissen Garnelen in Limetten mariniert

58,00

Kürbisrisotto mit Kalbsbries und Kaffee

59,00

Hauptgerichte

Seebarschfilet und Brokkoli

69,00

Steinbutt an Herbsdüften

69,00

Lammkeule mit Ziegenkäse und Gemüseblättern

62,00

Taube mit Schwarzwurzeln und Herbstpilzen im Heu

65,00

Kalbsfilet mit Mangold

65,00

Entrecote mit Gemüsekonsistenzen

98,00 (für zwei Personen)

Käse

Auswahl vom Wagen

28,00

Rohe Fischprodukte werden einer gesetzlich vorgeschriebenen Schnellkühlung unterzogen (Reg.CE 853/04)

Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten sich direkt an unser Personal zu wenden
um individuelle Ratschläge und Erklärungen zu erhalten (Reg.EU 1169/2011)