

MENÜ GOURMET

Pulver von der Entenstopfleber mit roten Früchten

Weisser Spargel mit Algenpesto und Tintenfisch

Frühlingsgemüse

Kaninchen-Tortellini mit Karotten und Kamillenaroma

Rotbarbe mit Sellerie und Kapern Sauce

Filet vom St. Petersfisch in Lakritzenkruste
auf Mandelcreme mit Zitronengarnelen

Lammkeule mit Ziegenkäse und Brokkoli

Käseauswahl vom Wagen

Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten

Geeiste Himbeerkugel auf Teecrème an kristallisierten Beeren

10 - Gang Menü

260,00

oder

Menü ohne 'Rotbarbe', 'Käseauswahl'
und 'Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten'

225,00

Vorspeisen

Jakobsmuschelcarpaccio auf geräuchertem Kartoffelschaum mit Spargel und Kaviar
69,00

Marinierte rote Garnele mit weisser Melone, Kräuterpesto und Infusion von Hibiskusblüten
57,00

Tintenfisch gefüllt mit Gobetti-Garnelen auf Infusion von gerösteten Krustentieren
mit Sizilianischem Stängelkohl
52,00

Thunfischtartare mit Erdbeeren und Rhabarber
54,00

Kalbsbries mit Duft vom Grill auf Creme von Knollensellerie und Schwarzkohl
49,00

Komposition von Entenstopfleber mit Kastanien und Feigen
55,00

Zwischengerichte

Artischocken Cremesuppe mit dampfgekochten Scampi und Artischockenconsommé
49,00

Gebackene Zucchini-Blüte mit Kaviar in Krustentier-Safran-Consommé
69,00

Fagottelli "La Pergola"
49,00

Kaninchen-Tortellini mit Karotten und Kamillenaroma
49,00

Vollkorn "Maccheroncini al Ferretto" mit roten Garnelen,
geräucherten Auberginencoulis und Croutons
49,00

Spaghetti "cacio e pepe" mit weissen Garnelen in Limetten mariniert
49,00

Risotto mit Olivenöl und Grana Padano, Gemüse und Scampi "in pinzimonio"
56,00

Hauptgerichte

Seebarschfilet mit Fenchel, Orange und Oliven
65,00

Steinbutt mit Spargel und Codium
65,00

Hummer mit Radicchio und knusprigen Linsen
67,00

Taube mit Schwarzwurzeln an Erdnüssen und Schnee aus Portweinduft
59,00

Kalbsfilet auf Maiscreme
59,00

Entrecote mit Gemüse-Texturen
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)