



18.-20.07.2019

SNACKS/STARTER

Marinated foie gras with apple chutney
and homemade brioche

Fifteen Euro

Serrano, Manchego & Olives

Nine Euro

MAIN

Grilled Sea bass with caper cream and spinach

Twenty-five Euro

Veal Steak with truffle sauce
and green asparagus

Twenty-six Euro

Homemade Pappardelle with fresh summer Truffle
from the parmesan loaf

Nineteen Euro

DESSERT

Millefeuille with mascarpone and raspberry

Seven Euro

Cherry ravioli with hazelnut's espuma

Seven Euro



18.-20.07.2019

SNACKS/STARTER

Marinierte Foie Gras mit Apfelchutney
und hausgemachte Brioche

Fünfzehn Euro

Serrano, Manchego & Olives

Neun Euro

MAIN

Gegrillter Wolfsbarsch mit Kaperncreme und Spinat

Fünfundzwanzig Euro

Kalbssteak mit Trüffelsauce

an grünem Spargel

Sechszwanzig Euro

Hausgemachte Pappardelle mit frischem

Sommertrüffel aus dem Parmesanlaib

Neuzehn Euro

DESSERT

Mille-feuille mit Mascarpone und Himbeere

Sieben Euro

Kirschravioli mit Haselnuss-Espuma

Sieben Euro