

Kalte Vorspeisen

Marinierter roher Scampo, mit Vanille aromatisierte Tomaten, Scampi-Tatar, Mandelsauce	38,00 €
Carpaccio vom tagesfrischen Fisch, Creme von gelben Datteltomaten, <i>Wakame</i> -Algen mit Kaviar, geräucherte Auster	28,00 €
Geräucherter Lachs, Fenchel in verschiedenen Texturen, Zitronenstrauchsauce, Butter mit Anissamen	20,00 €
Gemischter Teller mit rohen Meeresfrüchten <i>marinierte Scampi, Carpaccio vom tagesfrischen Fisch, Thunfisch-Sashimi, Jakobsmuschel-Tatar</i>	48,00 €
Gemischter Teller mit gekochten Meeresfrüchten <i>Stockfischcreme, marinierte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oktopus, knusprige Cannelloni gefüllt mit Garnelen</i>	25,00 €
Rinderconsommé mit Tatar vom Black-Angus-Rind, Petersilien-Mayonnaise, Karottencreme mit Miso-Paste und Parmesan	20,00 €
Knuspriges Tatar vom Hirsch, Wacholder-Mayonnaise, pikante Quitten-Mostarda, Schwarznuss	20,00 €
Luftgetrockneter Karst-Prosciutto aus der Metzgerei Tošč, Trockenbrotschaum, junger Ziegenkäse, Teran-Gel mit Honig	28,00 €
Gebratener Fenchel mit Haselnuss-Mayonnaise, Bohnen-Soja-Creme, Fenchelöl und Fenchelblütenpulver	16,00 €

Sehr geehrte Gäste, trotz rigoroser Einhaltung von HACCP-Richtlinien und großer Sorgfalt bei der Kontrolle und Beschaffung immer frischer Zutaten von höchster Qualität, besteht beim Verzehr roher Meeresfrüchte und Fische noch immer gewisses Vergiftungsrisiko, da die Zutaten nicht thermisch behandelt sind, womit größere Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet wird.

Suppen

Schaumige Suppe aus Meersalat und grünem Apfel, poschierte Auster, knusprige Algen, Lachskaviar	16,00 €
Klare Consommé vom Ochsenchwanz, <i>Gnudi</i> mit Hühnerleber und kandierter Zitrone	14,00 €
Cremige Lauchsuppe, geräucherter Aal, Kartoffelgrieben	18,00 €

Warme Vorspeisen

Poschierte Eier auf Topinambur-Morchel-Ragout, Parmesanschaum, Trüffel	14,00 €
Spaghetti aus Gragnano mit Krustentier-Ragout und Datteltomaten, in Meerwasser gekocht	30,00 €
Risotto <i>Acquarello</i> mit Safran, Muscheln und Karamell aus Fischgräten	30,00 €
Pasta <i>fettuccine</i> mit Seeigeln und kandierter Zitrone, <i>Petersiliencoulis, colatura di alici</i>	22,00 €
Gebratene Jakobsmuschel, <i>beurre blanc</i> mit Kaviar, geräuchertes Eigelb gerieben	24,00 €
<i>Ravioli del Plin</i> mit konfiertter Ente, Entenjus mit Herbsttrompeten, geräucherter Gänseprosciutto, Gänseleber-Emulsion, Apfel	27,00 €
Pasta <i>paccheri</i> mit Ragout aus verschiedenen Tomatensorten, pikanter Paprika, Stracciatella-Käse und Basilikumschaum	15,00 €
Gnocchi mit Hanfmehl, Wildschweinragout, Blaubeer-Wacholderbeeren-Reduktion	15,00 €
Schnecken Petersilien-Crumble, Kartoffelschaum, konfierte Schnecken, Rote-Bete-Creme und Schneckenkaviar, gratinierte Schnecken, Brioche, Schneckenragout und Rauchbutter	30,00 €
Risotto mit Herbsttrompeten und Knollengemüse, schwarze Bohnen und Herbsttrüffel	22,00 €

Hauptspeisen

Kabeljaufilet, Safrankartoffelcreme, Buttersauce mit Zitrusfrüchten, <i>Daikon</i> -Rettich und Bete	26,00 €
Bauchfleisch vom Thunfisch, Steinpilz-Ketschup, <i>Pilzconsommé,</i> <i>Puntarelle</i> und <i>Shimeji</i> -Pilze	39,00 €
Gebratener Oktopus, Hummus, Kürbis-Bergamotte-Sauce	26,00 €
Entenbrust, Granatapfel-Rotzwiebel- <i>Jus,</i> <i>Shiso</i> -Püree, Pastinaken-Pilz- <i>Taco</i>	27,00 €
Kalbskotelett, glasiert mit Rinderzungenfond, Sellerieknollen- <i>Millefeuille,</i> <i>Sauce béarnaise</i> mit Kakao	34,00 €
Geschmortes Hirsch-Ossobuco, Rote-Bete- <i>Confit,</i> eingelegter Rhabarber, Rote-Bete- <i>Relish</i>	26,00 €
<i>Tempéh,</i> glasiert mit Lauch-Sellerie-Reduktion, gebackener Lauch, Kartoffelgratin, Selleriecreme, Lauchasche	24,00 €

Spezialangebot

Wildfisch	120,00 €/kg
Wildfisch in Salzkruste	130,00 €/kg
Adriatische Scampi	140,00 €/kg
Hummer / Languste	160,00 €/kg
Auster	8,00 €/Stk.
Zuchtfisch	95,00 €/kg
Zuchtfisch in Salzkruste	105,00 €/kg
Fiorentina	105,00 €/kg
Tomahawk	105,00 €/kg
Portion gemischter regionaler Käsesorten	100,00 €/kg

Desserts

Crème brûlée mit Obst der Saison und Mandel-Crumble	8,00 €
Haselnuss-Tarte mit Braunbutter-Eis, Espresso-Gel und Salzkaramell	10,00 €
Schokoladensoufflé mit Mandeln, englische Creme und Mandarinen-Sorbet	10,00 €
Mousse aus karamellisierter weißer Schokolade, Birnen-Carpaccio und Williamsbirnen-Sorbet	12,00 €
Saisonales Dessert inspiriert von unserem Pâtissier	12,00 €
Gedeck	6,00 €