

Menü

Tomate / Rucola / Balsamico

Stubenküken / Estragon / Schokolade

Jakobsmuschel / Thai Spargel / Grapefruit / Bottarga

Bärlauch-Suppe / Ei

Gänseleber / Ananas / Erdbeere

Zitronen-Vodka-Sorbet

Rotbarbe / Blumenkohl / Grüner Spargel / Holunderjus

Iberico Kotelett / Gratin / Fenchel / Bacon Sauce

Käse / Feige / Traube

Banane / Kaffee / Joghurt

4-Gang	79 €	Weinbegleitung	49 €
5-Gang	89 €	Weinbegleitung	59 €
6-Gang	99 €	Weinbegleitung	69 €
7-Gang	109 €	Weinbegleitung	79 €
8-Gang	119 €	Weinbegleitung	89 €
9-Gang	129 €	Weinbegleitung	99 €
10-Gang	139 €	Weinbegleitung	109€

Menu - english

Tomato / rocket salad / balsamic vinegar

Poussin / tarragon / chocolate

Scallop / thai asparagus / grapefruit / bottarga

Wild garlic soup / egg

Foie gras / pineapple / strawberry

Lemon vodka sorbet

Red mullet / cauliflower / green asparagus / elderflower jus

Iberico cutlet / gratin / fennel / bacon sauce

Cheese / fig / grape

Banana / coffee / yogurt

4-course	79 €	wine accompaniment	49 €
5-course	89 €	wine accompaniment	59 €
6-course	99 €	wine accompaniment	69 €
7-course	109 €	wine accompaniment	79 €
8-course	119 €	wine accompaniment	89 €
9-course	129 €	wine accompaniment	99 €
10-course	139 €	wine accompaniment	109 €

Enrico Leone Menü

Wachtel / Romana Salat / Bacon / Ei
Quail / lettuce salad / bacon / egg

Hummersuppe / Black Tiger Garnele
Lobster soup / Black Tiger shrimp

Spaghetti / Guanciale / Eigelb
Spaghetti / guanciale / egg yolk

Rinderfilet / getrüffeltes Kartoffelpüree / Grüner Spargel / Jus
Beef fillet / truffled mashed potatoes / green asparagus / jus

Crème Brûlée / Papaya / Mango-Sorbet
Crème brûlée / papaya / mango sorbet

3-Gang	69 €	Weinbegleitung 39 €
4-Gang	79 €	Weinbegleitung 49 €
5-Gang	89 €	Weinbegleitung 59 €

3-course	69 €	wine accompaniment 39 €
4-course	79 €	wine accompaniment 49 €
5-course	89 €	wine accompaniment 59 €

Vorspeisen / Starters

Tomate / Rucola / Balsamico	14,90€
Tomato / rocket salad / balsamic vinegar	
Wachtel / Romana Salat / Bacon / Ei	21,90 €
Quail / lettuce salad / bacon / egg	
Jakobsmuschel / Thai Spargel / Grapefruit / Bottarga	21,90 €
Scallop / thai asparagus / grapefruit / bottarga	
Stubenküken / Estragon / Schokolade	19,90 €
Poussin / tarragon / chocolate	
Gänseleber / Ananas / Erdbeere	34,90 €
Foie gras / pineapple / strawberry	

Suppe / Soup

Hummersuppe / Black Tiger Garnele	13,90 €
Lobster soup / Black Tiger shrimp	
Bärlauch-Suppe / Ei	11,90 €
Wild garlic soup / egg	

Hauptgänge / Main Courses

Spaghetti / Guanciale / Eigelb Zwischengang 17,90 €

Hauptgang 28,90 €

Spaghetti / guanciale / egg yolk intermediate course 17,90 €

main course 28,90 €

Rotbarbe / Blumenkohl / Grüner Spargel / Holunderjus 36,90 €

Red mullet / cauliflower / green asparagus / elderflower jus

Iberico Kotelett / Gratin / Fenchel / Bacon Sauce 42,90 €

Iberico cutlet / gratin / fennel / bacon sauce

Rinderfilet / getrüffelttes Kartoffelpüree/ Grüner Spargel/ Jus 48,90 €

Beef fillet / truffled mashed potatoes / green asparagus / jus

Brotkorb mit Butter p. P. 2,50 €

Bread with butter p. P. 2,50 €

Bei eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dessert

Banane / Kaffee / Joghurt 11,90 €

Banana / coffee / yogurt

Crème Brûlée / Papaya / Mango-Sorbet 11,90 €

Crème brûlée / papaya / mango sorbet

Eis / Sorbet des Tages Nocke 3,90 €

ice cream / sorbet

Käseauswahl 18,90 €

Cheese selection

