

Menü

Ziegenkäse / Riesling / Lauch / Alge

* * *

Tatar / Senf / Brioche / Trüffel-Eis

* * *

Garnele / Melone / Gurke / Chili

* * *

Gazpacho / Paprika / Tomate

* * *

Gänseleber / Pfirsich / Baumkuchen

* * *

Champagner-Sorbet

* * *

Zander / Karotte / Limette / Krustentierschaum

* * *

Taube / Topinambur / Kräutersaitlinge / Portweinjus / Himbeere

* * *

Käse / Feige / Traube

* * *

Kirsche / Ricotta / 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

Goat cheese / riesling wine / leek / algae

Tatar / mustard / brioche bread / truffle ice cream

King prawn / melon / cucumber / chili

Gazpacho / paprika / tomato

Foie gras / peach / cake

Champagne-sorbet

Pike perch / carrot / lime / crustacean foam

Dove / jerusalem artichoke / mushrooms / port wine jus / raspberries

Cheese / fig / grape

Cherry / ricotta cheese / 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

Vitello tonnato

Vitello Tonnato

* * *

Hummersuppe / Garnele

Lobster soup / king prawn

* * *

Secreto vom Iberico / Mais / Jus

Secreto Iberico / corn / sauce

* * *

Crème Brûlée / Himbeere / Vanille-Eis

Crème brûlée / raspberry / vanilla ice cream

3-Gang 65 € Weinbegleitung 39 €

4-Gang 75 € Weinbegleitung 49 €

3-course 65 € wine accompaniment 39 €

4-course 75 € wine accompaniment 49 €

Vorspeisen / Starters

Ziegenkäse / Riesling / Lauch / Alge 15,90 €

Goat cheese / riesling wine / leek / algae

Garnelen / Melone / Gurke / Chili 21,90 €

King prawns / melon / cucumber / chili

Vitello tonnato 19,90 €

Vitello tonnato

Tatar / Senf / Brioche / Trüffel-Eis 21,90 €

Tatar / mustard / brioche bread / truffle ice cream

Gänseleber / Pfirsich / Baumkuchen 34,90 €

Foie gras / peach / cake

Suppe / Soup

Gazpacho / Paprika / Tomate 11,90 €

Gazpacho / paprika / tomato

Hummersuppe / Garnele 13,90 €

Lobster soup / king prawn

Hauptgänge / Main Courses

Tagliolini / Trüffel / Parmesan	Zwischengang	19,90 €
	Hauptgang	28,90 €
Tagliolini / truffle / parmesan cheese	intermediate course	19,90 €
	main course	28,90 €
Zander		32,90 €
Karotte / Limette / Krustentierschaum		
Pike perch / carrot / lime / crustacean foam		
Secreto vom Iberico / Mais / Jus		46,90 €
Secreto Iberico / corn / sauce		
Taube		44,90 €
Topinambur / Kräutersaitlinge / Portweinjus / Himbeere		
Dove / jerusalem artichoke / mushrooms / port wine jus / raspberries		
Hausgebackenes Brot mit Butter	p. P.	2,50 €
Homemade bread with butter	p. P.	2,50 €

Bei eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dessert

Kirsche / Ricotta / Joghurt

11,90 €

Cherry / ricotta cheese / yogurt

Crème Brûlée / Himbeeren / Vanille-Eis

11,90 €

Crème brûlée / raspberry / vanilla ice cream

Eis / Sorbet des Tages

Nocke 3,90 €

ice cream / sorbet

Käseauswahl

18,90 €

Cheese selection

