

Menü

Gemüse / Essig / Petersilie

* * *

Schweinebauch / Linse / Zwiebel / Erbse

* * *

Thunfisch / Mango / Gurke / Crème fraîche

* * *

Zitronengras-Essenz / Praline vom Perlhuhn

* * *

Gänseleber / Apfel / Pinienkerne / Schmand

* * *

Blutorangen-Sorbet

* * *

Steinbutt / Karotte / Zuckerschote / Beurre Blanc

* * *

Rinderfilet / Rosenkohl / Kartoffel / Pfefferrahm

* * *

Käse / Feige / Traube

* * *

Passionsfrucht / Griechischer Joghurt / Honig / Hafer

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

Vegetables / vinegar / parsley

Pork belly / lentils / onion / peas

Tuna / mango / cucumber / crème fraîche

Lemongrass essence / guinea fowl

Foie gras / apple / pine nuts / sour cream

Blood orange sorbet

Turbot / carrot / sugar snap pea / beurre blanc

Fillet of beef / brussels sprouts / potatoes / pepper cream sauce

Cheese / fig / grape

Passion fruit / greek yogurt / honey / oats

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

Carpaccio vom Rind / Senf-Vinaigrette / Radieschen / Pecorino

Beef carpaccio / mustard vinaigrette / radishes / pecorino

* * *

Hummersuppe / Black Tiger Garnele

Lobster soup / king prawn

Hausgemachte Tortellini / Iberico / Erbsenpüree

Homemade tortellini / iberico / pea puree

Crème Brûlée / Orange / Vanille-Eis

Crème brûlée / orange / vanilla ice cream

3-Gang 59 Weinbegleitung 39

4-Gang 69 Weinbegleitung 49

3-course 59 wine accompaniment 39

4-course 69 wine accompaniment 49

Vorspeisen / Starters

Gemüse / Essig / Petersilie 12

Vegetables / vinegar / parsley

Thunfisch / Mango / Gurke / Crème fraîche 21

Tuna / mango / cucumber / crème fraîche

Schweinebauch / Linsen / Zwiebel / Erbse 19

Pork belly / lentils / onion / peas

Carpaccio vom Rind / Senf-Vinaigrette / Radieschen / Pecorino 22

Beef carpaccio / mustard vinaigrette / radishes / pecorino

Gänseleber / Apfel / Pinienkerne / Schmand 34

Foie gras / apple / pine nuts / sour cream

Suppe / Soup

Zitronengras-Essenz / Praline vom Perlhuhn 12

Lemongrass essence / guinea fowl

Hummersuppe / Black Tiger Garnele 14

Lobster soup / king prawn

Hauptgänge / Main Courses

<i>Hausgemachte Tagliolini / Trüffel</i>	<i>Zwischengang</i>	<i>19</i>
	<i>Hauptgang</i>	<i>29</i>
<i>Homemade tagliolini / truffle</i>	<i>intermediate course</i>	<i>19</i>
	<i>main course</i>	<i>29</i>

Hausgemachte Tortellini / Iberico / Erbsenpüree	Zwischengang	18
	Hauptgang	27
Homemade tortellini / iberico / pea puree	intermediate course	18
	main course	27

Steinbutt / Karotte / Zuckerschote / Beurre Blanc 42
Turbot / carrot / sugar snap pea / beurre blanc

Rinderfilet / Rosenkohl / Kartoffel / Pfefferrahm 46

Fillet of beef / brussels sprouts / potatoes / pepper cream sauce

Hausgemachtes Brot und Butter p.P. 2,5
Homemade bread with butter p. P.

Bei eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dessert

Passionsfrucht / Griechischer Joghurt / Honig / Hafer 12

Passion fruit / greek yogurt / honey / oats

Crème Brûlée / Orange / Vanille-Eis 12

Crème brûlée / orange / vanilla ice cream

Espresso Martini 12

(auf Wunsch mit einer Nocke Vanille-Eis)

Espresso martini cocktail

Pornstar Martini mit Champagner-Sorbet 15

Pornstar martini cocktail with champagne sorbet

Eis / Sorbet des Tages 3,5

ice cream / sorbet

Käseauswahl 19

Cheese selection

