

Menü

Burrata / Tomate / Rucola

Stubenküken / Estragon / Weiße Schokolade / Bottarga

Calamari / Griechischer Joghurt / Olive

Mairübchen-Suppe / Radieschen

Gänseleber / Ananas / Erdbeere

Champagne-Sorbet

Steinbutt / Grüner Spargel / Risotto / Beurre Blanc

Taube / Blumenkohl / Pak Choi / Portweinjus

Käse / Feige / Traube

Erdbeere / Joghurt / Biskuit

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

Burrata / tomatoe / rocket salad

Poussin / tarragon / white chocolate / bottarga

Calamari / greek yogurt / olive

Turnip soup / radishes

Foie gras / pineapple / strawberry

Champagne sorbet

Turbot / green asparagus / risotto / beurre blanc

Pigeon / cauliflower / pak choi / port wine sauce

Cheese / fig / grape

Strawberry / yogurt / sponge cake

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

Caesar Salad / Bacon / Poularde / Parmesan

Caesar salad / bacon / poulard / parmesan

Hummersuppe / Black Tiger Garnele

Lobster soup / king prawn

Hausgemachte Tagliolini / Trüffel

Homemade tagliolini / truffle

Crème Brûlée / Rhabarber / Erdbeersorbet

Crème brûlée / rhubarb / strawberry sorbet

3-Gang 59

Weinbegleitung 39

4-Gang 69

Weinbegleitung 49

3-course 59

wine accompaniment 39

4-course 69

wine accompaniment 49

Vorspeisen / Starters

Burrata / Tomate / Rucola 15

Burrata / tomatoe / Rocket salad

Caesar Salad / Bacon / Poularde / Parmesan 19

Caesar salad / bacon / poulard / parmesan

Stubenküken / Estragon / Weiße Schokolade / Bottarga 21

Poussin / tarragon / white chocolate / bottarga

Calamari / Griechischer Joghurt / Tomate / Olive 19

Calamari / greek yogurt / tomato / olive

Gänseleber / Ananas / Erdbeere 34

Foie gras / pineapple / strawberry

Suppe / Soup

Mairübchen-Suppe / Radieschen 12

Turnip soup / radishes

Hummersuppe / Black Tiger Garnele 14

Lobster soup / king prawn

Hauptgänge / Main Courses

Hausgemachte Tagliolini / Trüffel Zwischengang 19

Hauptgang 29

Homemade tagliolini / truffle intermediate course 19

main course 29

Hausgemachte Ravioli / Iberico / Erbsenpüree Zwischengang 18

Hauptgang 27

Homemade tortellini / iberico / pea puree intermediate course 18

main course 27

Steinbutt / Grüner Spargel / Risotto / Beurre Blanc 42

Turbot / green asparagus / risotto / beurre blanc

Taube / Blumenkohl / Pak Choi / Portweinjus 44

Pigeon / cauliflower / pak choi / port wine 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

Erdbeere / Joghurt / Biskuit 12

Strawberry / yogurt / sponge cake

Crème Brûlée / Rhabarber / Erdbeersorbet 12

Crème brûlée / rhubarb / strawberry sorbet

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

