

## DEGUSTATIONSMENÜ

### Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rind und Kalb mit gebratenen Pfifferlingen,  
Ciprianisauce und  
Parmesanchips

Rote Tortelloni mit Burrata gefüllt, bunte Tomaten vom Eifeler  
Bio-Tomatenhof Frings, Tomatenessenz und Basilikum-Öl

Brüstchen vom Schwarzfederhuhn (Label Rouge),  
Fregola-Pfifferling-Risotto mit Trüffelsauce  
oder Fisch des Tages

Passionsfrucht-Panna Cotta mit Kokos-Eis

(Bestellung ab zwei Personen inkl. Prosecco)

p.P. 65,90

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

Vitello Tonnato classico: Sous-Vide-gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Crème und Kapern	13,90
Antipasti misti: Gemischte Vorspeisen-Platte	15,90
Vitello Tonnato mal anders: Sous-Vide-gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Crème, frittierten Kapern, Avocado-Mousse und Thunfisch-Tataki	17,90
Carpaccio vom Rind und Kalb mit gebratenen Pfifferlingen, Ciprionisauce und Parmesanchips	17,90
Büffel-Burrata, Auberginentatar, confierte Tomaten, Basilikum-Tramezzino, alter Balsamico	18,90
Pulpo-Carpaccio, bunte Radieschen, Sellerie, Orangen, Zitrusvinaigrette	18,90

## ZUPPE - SUPPE

Fischsuppe	14,90
------------	-------

## PASTA

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln und Parmesan (vegetarisch)	19,90
Paccheri Pescatore mit Gambas, Muscheln, gemischtem Fisch, frischen Tomaten und Kräutern	18,90
Maccheroncini Nudeln mit Parmaschinken, Pfifferlingen, Rucola und Parmesan	17,90
Rote Tortelloni mit Burrata gefüllt, bunte Tomaten vom Eifeler Bio-Tomatenhof Frings, Tomatenessenz und Basilikum-Öl	17,90
Zitronenlinguine mit Fenchel, Chili, Knoblauch, Pistazien und Gambas	18,90

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gern andere Pastagerichte zu.

## CARNE - FLEISCH

Rücken vom Fassona Milchkalb mit glasierten Karotten, Rosmarinpolenta, Pancetta, Jus	35,90
Iberico-Secreto, Tropeazwiebeln, Kartoffeln, Pfirsiche Wildkräutersalat, Balsamico-Jus	32,90
Brüstchen vom Schwarzfederhuhn (Label Rouge), Fregola-Pfifferling-Risotto, Trüffelsauce	24,90

## PESCE - FISCH

Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

## DESSERT

Passionsfrucht-Panna Cotta mit Kokos-Eis	9,00
Pistazien-Tiramisu mit Erdbeersorbet	10,00
Haselnuss-Crème Brûlée mit Kirsch-Sorbet	9,00