

## STARTER

Bruschetta Rucola   Parmesan   Balsamico-Creme	10.0
Pizzabrot Oregano   Oliven   Tomaten-Tapenade	10.0
Carpaccio vom Rind   Rucola   Pinienkerne Parmesankäse	15.0
Burrata di Bufala cremig   in der Tomate serviert	18.0
Vitello Tonnato	16.0

## SUPPEN

Aufgeschäumte Hummer-Bisque mit Cognac	16.0
Bouillabaisse des Nordens mit Muscheln   Garnelen   Julienne	16.0
Minestrone italienisch das Beste	14.0

## SALATE

Tomatensalat mit Zwiebeln und Pesto	8.0
Caesarsalad	8.0
Gurkensalat mit Dill und Zitrone	8.0
Gemischter Salat mit Hausdressing	8.0

## PASTA

Spaghetti alla Bolognese nur Rind   auf Wunsch mit Parmesan	20.0
Linguine Aglio e Olio mit Scampi und viel Knoblauch	24.0
Ravioli Spinat- und Ricotta-Füllung in Steinpilzragout	19.0
Tagliatelle Trüffelrahm   Trüffel	24.0



MEDITERRANE KÜCHE  
MIT NORDISCHEM HAUCH

## - SPEISEN -

### SPECIALS

Thunfisch Tatar Sashimi   Teriyaki   Ingwer Wasabi   Sesam	20.5
Beef Tatar angemacht Kapern   Cornichons   Röstbrot	20.5
Ziegenkäse warm Rote Beete   Walnüsse Rosmarin   Honig	18.5

### FLEISCHGENUSS

zu jedem Fleischgenuss servieren wir  
eine Beilage und eine Sauce nach Wahl

Rinderfilet 220 g Weiderind aus Schleswig-Holstein auf Barolo-Reduktion	42.0
Lammkarée auf Caponata   S.Bernardo-Sauce	38.0
Rib eye Steak (prime) 300 g mit Fettauge	48.0

### FISCH

Pulpo Pilzrisotto   Tomate	28.5
Getrüffeltes Steinbeißerfilet auf Kartoffelpüree   grüner Spargel Trüffelschaum	36.5
Ganze Dorade vom Grill (ca. 600 g) frische Kräuter Olivenöl   Rosmarinkartoffeln	34.5
Black Tiger Garnelen 6/8 mit Knoblauch   Chili Kräuter   Salat mediterran	38.5

## KLASSIKER

Kalbsleber Jus   Schmorzwiebeln   Apfel   Püree	28.5
Ochsenbacke Traubenjus   Wurzelgemüse   Püree	31.5
Cremiger Risotto mit Steinpilzen	20.0
Rind	28.0
Garnelen	28.0
Dry Aged Burger 300 g Rinderpatty   Chia-Buns   Romana Zwiebel-Chutney   Trüffel-Pommes	26.0
Fisch & Chips Salat   Gemüse   Remoulade	26.0

## BEILAGEN

Pommes mit Ketchup und Mayo	4.0
Gratin	8.0
Caponata	8.0
Getrüffeltes Püree	8.0
Rahmspinat mit Knoblauch und Muskat	8.0
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	8.0
Gemischte Pilze	8.0

## SAUCEN

Chili-BBQ	5.0
Kalbsjus	5.0
Trüffelmayo	3.5
Sauce Bernaise	5.0

## DESSERT

Tiramisu	10.5
Creme Brûlée	11.5
Schokoladen-Soufflé	11.5
Dessert-Variation für Zwei pro Person	13.0
Verschiedene Eis und Sorbet je Kugel	3.0 (bitte beim Personal fragen)
Portion Sahne	zzgl. 0.7



Hinweis für Allergiker: Verehrte Gäste, für nähere Informationen zu den Inhaltsstoffen in unseren Gerichten,  
sprechen Sie uns bitte an. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

