

## **Suppen / soups**

Geeistes Pfirsichsüppchen mit Champagnergranité  
*Iced peach soup with champagne sorbet* 6,80 Euro

Krustentierconsommé mit Black Tiger Garnele  
und Vanille-Tomate  
*Crustacean consomme with black tiger prawn  
and vanilla tomato* 7,80 Euro

Lauwarmer Espuma von der Granaille-Kartoffel  
und Thai Basilikum  
*Lukewarm foam of Grenaille potato and Thai basil* 5,70 Euro

## **Vorspeisen / starters**

Dreierlei vom Yellowfin Thunfisch mit Emulsion  
von Zitrusfrüchten und Wasabi  
*Three types of yellowfin tuna with emulsion  
of citrus fruit and wasabi* 14,80 Euro

Bruschetta mit Tomate und Basilikum  
*Bruschetta with tomato and basil* 5,10 Euro

Duett von Garnelen und Jakobsmuschel mit  
Rote Beete-Cous Cous und feinem Kräutersalat  
*Duet of prawns and scallop with beetroot cous cous  
and fine salad of herbs* 13,70 Euro

Büffelmozzarella mit Olivetti-Tomate und Basilikumsorbet  
*Mozzarella di bufala with olivetti tomato and basil sorbet* 10,90 Euro

Gegrillter Pfirsich mit Avocado-Tatar und Pata Negra Schinken  
*Grilled peach with avocado tartar and Pata Negra ham* 14,10 Euro

## **Pastagerichte und Risotto / pasta and risotto**

Edelpilz-Risotto mit Kräutersalat und Pampelmusen-Confit  
*Mushroom risotto with salad of herbs and grapefruit confit* 14,90 Euro

Vollkorn-Spaghetti mit Rucola und gebratenen Papaya-Spalten  
dazu Kokosschaum  
*Wholemeal spaghetti with rocket salad and grilled papaya slices  
in coconut foam* 13,70 Euro

Japanische Reismudeln mit Ducca-Garnelen in Hummervelouté  
*Japanese rice noodles with Ducca prawns in lobster velouté* 16,30 Euro

## **Salate / salads**

Feine Blattsalate mit Kresse und Kräutern, Kokospäne, kandierte Cashewkerne und gebratene Jakobsmuscheln  
*Green salad with cress, herbs, coconut chips, glazed cashew nuts and grilled scallops* 17,40 Euro

Rucolasalat mit gebratenen Pfifferlingen und Streifen vom argentinischem Rinderfilet  
*Rocket salad with grilled chanterelles and stripes of Argentinean beef fillet* 17,90 Euro

Ziegenkäse mit Feigensenf gratiniert auf Löwenzahn und Radicchio-Salat  
*Goat cheese with fig mustard gratinated on dandelion and radicchio salad* 16,70 Euro

## **Hauptgerichte / main courses**

Yellowfin Thunfischfilet mit Vanille und Zitronengras auf Seealgen-Cous Cous-Salat und Pfefferglace  
*Fillet of yellowfin tuna with vanilla and lemongrass on sea algae cous cous salad and pepper glace* 27,50 Euro

Seeteufel mit geschmolzener Chorizo auf Rote Beete Purée und Spinatsalat  
*Monkfish with molten chorizo on beetroot puree and spinach salad* 28,20 Euro

Jakobsmuscheln auf Risotto von Beluga-Linsen und Wasabi-Tobiko-Kaviar  
*Scallops on risotto of beluga lentils and wasabi Tobiko caviar* 26,90 Euro

Sukiyaki-Rinderfilet mit gegrillter Wassermelone und mariniertem Rucola dazu Buttermilch-Espuma  
*Sukiyaki beef fillet with grilled water melon, marinated rocket salad and buttermilk espuma* 28,50 Euro

Neuseeländischer Lammrücken auf Pfifferlingsrisotto und Muntok Pfeffer-Jus  
*New Zealand saddle of lamb on chantarelle risotto and Muntok pepper gravy* 27,50 Euro

Kalbskotlet im Kräuter-Bergpfeffer-Mantel mit Süßkartoffel-Purée und Zwiebelconfit  
*Veal cutlet wrapped in herbs and pepper with sweet potato puree and onion confit* 26,30 Euro

## Dessert / sweets

Apfel-Tarte mit Vanille-Eiscreme 6,90 Euro  
*Apple tarte with vanilla ice cream*

Schwarzes Schokoladen-Mousse mit Vanille-Chili-Salz 7,50 Euro  
und Aprikosenragout  
*Black chocolate mousse with vanilla chili salt  
and apricots ragout*

Giotto Crème Brulée mit Ingwersorbet 7,80 Euro  
*Giotto creme brulee with ginger sorbet*

Käseauswahl mit Feigensenf und Apfelmarmelade 9,50 Euro  
*Choice of cheese with fig mustard and apple marmalade*