

# Speisekarte Sommer 2017

## Menu 5 Signori

Kalte Tomatensuppe | Basilikumglacé | Grissini

\*\*\*

Gebratenes Doradenfilet | Salsa Verde | Grüne Tomaten | Erbsen | Linsen

\*\*\*

Spiel von Erdbeer und Vanille

3 Gänge 65.–

### Deklaration

Bresaola

Oktopus

Dorado

Hereford Rind

Lamm

Italien

Marokko

Griechenland | Zucht

Irland

Irland

man kann nicht  
gut denken | gut schlafen | gut lieben  
wenn man nicht gut gegessen hat

## Vorspeisen

Sommersalat   Kalamansidressing   Bresaola   Brombeeren   Croûtons	14
Kalte Tomatensuppe   Basilikumglacé   Grissini	13
Hereford Rindscarpaccio   Sbrinz   Roter Rucola   Cherrytomatenkonfitüre	27
Gebratener Oktopus   Wassermelone   Stangensellerie   Zitronengel	25
Salbei-Ricotta-Ravioli   Limettenbutter   Joghurt	22

## Hauptspeisen

Gebrautes Doradenfilet   Salsa Verde Grüne Tomaten   Erbsen   Linsen	42
Irishes Hereford Rindsfilet   Portweinjus Pommes Dauphines   Süsskartoffelpüree   Orangen-Cocobohnen-Gemüse	54
Irishes Lammrack   Rotweinjus Grillierte Zucchini   Artischockenpüree   Konfierte neue Kartoffeln   Sauerrahm	43
Grillierte Aubergine   Grillierte Zucchini Artischocken-Parmesanpüree   Tomatentapenade   Hummus   Hausgemachtes Brot	32
Salbei-Ricotta-Ravioli   Limettenbutter   Joghurt	32

## Desserts

Spiel von Erdbeer und Vanille	14
Trilogie der Crème Brûlée Minze   Lavendel   Limoncello	13
Heidelbeeren   Sauerrahmglacé Mandelcrumble   Karamellcrème   Schokolade	15

## Käse

Weissschimmel   Rotschmier   Blauschimmel   Halbhart saisonal aromatisierter Honig   Feigensenf	21
--	----

Bei Allergien und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.