


# M E N U

## PASTA UND RISOTTO

<b>Ravioli Hausgemacht</b>	38.00
mit Mascarpone Füllung an Kaninchenragout	
<b>Offene Raviolo Hausgemacht</b> 	22.00
mit Mascarpone-Creme, Eigelb und in Trüffel-Öl sautierten Waldpilzen	
<b>Lemongrass Risotto mit Tartare de St. Jacques</b>	38.00
mit Minze-Rucola-ÖL und Safran	
- Vegi-Variante, ohne Tartare de St.Jacque 	32.00
<b>Pasta mit schwarzem Knoblauch</b> 	38.00
mit Olivenöl und Pfefferschnee	
<b>Pasta Lemon-Vodka</b>	42.00
Spaghetti an Butter-Zitronen-Vodkasauce mit Schwarzen Kaviar	
<b>Risotto mit Morchelsauce</b> 	40.00
mit Trüffel-Öl	
- mit weissem Trüffel (saisonal)	9.00 pro gr.
- mit schwarzem Trüffel	4.00 pro gr.

# M E N U

## HAUPTSPEISEN

<b>Octopus</b> auf einem zarten Topinambur-Püree mit confierten Cherry-Tomaten und Stracciatella	<b>32.00</b>
<b>Black Cod an Teriyaki</b> on a coconut-risotto	<b>45.00</b>
- Vegi-Variante, ohne Black Cod 	<b>30.00</b>
<b>Filet Steak „IKRA-ART“ (180 gr.)</b> Unser Royal Gericht serviert mit Foie Gras und Kartoffelpüree nach unserem Geheimrezept. Exklusive Fleischqualität vom ausgezeichneten Fleischsommelier Int.Dipl.Michael Vogt	<b>78.00</b>
- mit weißem Trüffel (saisonal)	<b>9.00 pro gr.</b>
- mit schwarzem Trüffel	<b>4.00 pro gr.</b>
<b>Lammfilet (150 gr.)</b> with sweet potato purée	<b>45.00</b>
<b>Entenbrust</b> auf Knollensellerie-Püree mit Lotuswurzeln	<b>42.00</b>
<b>Wachtel gefüllt mit Feige</b> eingewickelt in Spinat und Parmaschinken auf Baby Spinat und Kartoffelpüree	<b>52.00</b>

# M E N U

---

## KINDER MENU

<b>Pasta an Tomatensauce</b> 	<b>10.00</b>
<b>Pasta Bolognese</b>	<b>12.00</b>
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Frankfurter Wurst	<b>10.00</b>
<b>Chicken Milanese</b> mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln	<b>15.00</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> frittiertes Fischfilet mit Pommes und Tartar-Sauce	<b>15.00</b>