

Menü

Melone / Rucola / Alge

Beef-Tatar / Schalotte / Wachtelei

Calamari / Olive / Joghurt / Tomate

Gazpacho

Gänseleber / Pfirsich / Zwiebel

Gin-Sorbet / Gurken-Granité

Rotbarbe / Tortellini / Garnele / Fenchel

Taube / Topinambur / Kräutersaitlinge / Portweinjus / Himbeere

Käse / Feige / Traube

Erdbeere / Joghurt / Schokolade

4-Gang	79 €	Weinbegleitung	49 €
5-Gang	89 €	Weinbegleitung	59 €
6-Gang	99 €	Weinbegleitung	69 €
7-Gang	109 €	Weinbegleitung	79 €
8-Gang	119 €	Weinbegleitung	89 €
9-Gang	129 €	Weinbegleitung	99 €
10-Gang	139 €	Weinbegleitung	109€

Menu - english

Melon / rocket salad / seaweed

Beef-tartar / shallot / quail egg

Calamari / olive / yogurt / tomato

Gazpacho (cold soup)

Foie gras / peach / onion

Gin sorbet / cucumber granite

Red mullet / tortellini / shrimp / fennel

Pigeon / topinambur / herb mushrooms / port wine jus / raspberry

Cheese / fig / grape

Strawberry / yoghurt / chocolate

4-course	79 €	wine accompaniment	49 €
5-course	89 €	wine accompaniment	59 €
6-course	99 €	wine accompaniment	69 €
7-course	109 €	wine accompaniment	79 €
8-course	119 €	wine accompaniment	89 €
9-course	129 €	wine accompaniment	99 €
10-course	139 €	wine accompaniment	109 €

Enrico Leone Menü

Carpaccio / Rucola / Parmesan
Carpaccio / rocket salad / parmesan

Bouillabaisse / Rouille

Bouillabaisse / Rouille

Tagliolini / Trüffel / Parmesan
Tagliolini / truffles / parmesan cheese

Crème Brûlée / Mango / Joghurt-Eis
Crème brûlée / mango / yoghurt ice cream

<i>3-Gang</i>	<i>59 €</i>	<i>Weinbegleitung 39 €</i>
<i>4-Gang</i>	<i>69 €</i>	<i>Weinbegleitung 49 €</i>
<i>3-course</i>	<i>59 €</i>	<i>wine accompaniment 39 €</i>
<i>4-course</i>	<i>69 €</i>	<i>wine accompaniment 49 €</i>

Vorspeisen / Starters

Melone / Rucola / Alge Melon / rocket salad / seaweed	11,90 €
Carpaccio / Rucola / Parmesan Carpaccio / rocket salad / parmesan	19,90€
Tatar / Schalotte / Wachtelei Tartar / shallot / quail egg	21,90 €
Calamari / Olive / Joghurt / Tomate Calamari / olive / yogurt / tomato	19,90 €
Gänseleber / Pfirsich / Zwiebel Foie gras / peach / onion	34,90 €

Suppe / Soup

Gazpacho Gazpacho (cold soup)	11,90 €
Bouillabaisse / Rouille	Vorspeise 14,90 € Hauptgang 25,90 €
Bouillabaisse / Rouille	

Hauptgänge / Main Courses

Tagliolini / Trüffel / Parmesan	Zwischengang	17,90 €
	Hauptgang	28,90 €
Tagliolini / truffles / parmesan cheese	intermediate course	17,90 €
	main course	28,90 €
Rotbarbe / Tortellini / Garnele / Fenchel		36,90 €
Red mullet / tortellini / shrimp / fennel		
Taube		42,90 €
Topinambur / Kräutersaitlinge / Portweinjus / Himbeere		
Pigeon / topinambur / herb mushrooms / port wine jus / raspberry		
Rinderfilet		48,90 €
Trüffel-Kartoffelpüree / Bohnen-Cassoulet / Jus		
Beef fillet / mashed potatoes / bean cassoulet / jus		
Brotkorb mit hausgemachtem Brot und Butter	p. P.	2,50 €
Homemade bread with butter	p. P.	2,50 €

Bei eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dessert

Erdbeere / Joghurt / Schokolade 11,90 €

Strawberry / yoghurt / chocolate

Crème Brûlée / Mango / Joghurt-Eis 11,90 €

Crème brûlée / mango / yoghurt ice cream

Eis / Sorbet des Tages Nocke 3,90 €

ice cream / sorbet

Käseauswahl 18,90 €

Cheese selection

