

Menü

Ei / Spinat / Kartoffel / Trüffel

Wachtel / Sellerie / Morchel

Lachs / Mango / Crème fraîche

Hummersuppe / Garnele

Gänseleber / Kirsche / Schmand

Bloody Mary Sorbet

Zander / Risotto / Mangold / Krustentierschaum

Rinderfilet / Kartoffel-Trüffel-Gratin / Spitzkohl / Jus

Käse / Feige / Traube

Nougat / Banane / Joghurt

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

Egg / spinach / potato / truffle

Quail / cellery / morels

Salmon / mango / crème fraîche

Lobster soup / king prawn

Foie gras / cherries / sour crème

Bloody mary sorbet

Pike perch / risotto / chard / crustacean foam

Beef fillet / potatoe truffle gratin / pointed cabbage / jus

Cheese / fig / grape

Nougat / banana / yogurt

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

Vitello tonnato

Vittelo tonnato (veal with tuna sauce)

Karotten-Essenz / Ravioli

Corrot essence / raviloi

Tagliolini / Weiße Kalbsbolognese / Trüffel

Tagliolini / white veal bolognese / truffle

Crème Brûlée / Kirsche / Vanille-Eis

Crème brûlée / cherries / vanilla 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

Ei / Spinat / Kartoffel / Trüffel

mit einem Ei 11,90 €

mit zwei Eiern 14,90 €

Egg / spinach / potato / truffle

with one egg €11.90

with two eggs €14.90

Vitello tonnato

18,90€

Vittello tonnato (veal with tuna sauce)

Halbe gefüllte Wachtel / Sellerie / Morchel

24,90 €

Half filled quail / cellery / morels

Lachs / Mango / Crème fraîche

19,90 €

Salmon / mango / crème fraîche

Gänseleber / Kirsche / Schmand

32,90 €

Foie gras / cherries / sour crème

Suppe / Soup

Hummersuppe / Garnele

12,90 €

Lobster soup / king prawn

Karotten-Essenz / Raviolo

10,90 €

Corrot essence / ravioli

Hauptgänge / Main Courses

Hausgemachte Tagliolini / Weiße Kalbsbolognese / Trüffel

Zwischengang 17,90 €

Hauptgang 22,90 €

Homemade tagliolini / white veal bolognese / truffle

intermediate course 17,90 €

main course 22,90 €

Zander

32,90 €

Risotto / Mangold / Krustentierschaum

Pike perch / risotto / chard / crustacean foam

Iberico-Bäckchen / Kartoffelpüree / Wurzelgemüse / Jus

32,90 €

Iberico cheek / mashed potatoes / root vegetables / jus

Argentinisches Rinderfilet Weidenlandfilet LA PASTORIL

44,90 €

Kartoffel-Trüffelgratin / Spitzkohl / Jus

Beef fillet / potatoe truffle gratin / pointed cabbage / 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

Nougat / Banane / Joghurt-Eis 11,90 €

Nougat / banana / yogurt ice cream

Crème Brûlée / Kirsche / Vanille-Eis 11,90 €

Crème brûlée / cherries / vanilla ice cream

Espresso Martini 12,00 €

(auf Wunsch mit einer Nocke Vanille-Eis)

Espresso martini cocktail (on request with vanilla ice cream)

Eis / Sorbet des Tages Nocke 3,90 €

ice cream / sorbet

Käseauswahl 18,90 €

Cheese selection

