

Menü

Gemüse / Essig / Petersilie

Schweinebauch / Zwiebel / Apfel / Schmand

Jakobsmuschel / Fenchel / Blutorange

Pastinaken-Suppe / Ziegenkäse / Schalotte

Gänseleber / Radicchio / Jalapeño

Basilikum-Sorbet

Wolfsbarsch / Kartoffel / Limette / Kohlrabi / Krustentierschaum

Rinderfilet / Karotte / Haselnuss / Jus

Käse / Feige / Traube

Mango / Joghurt / Biskuit

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

Vegetables / vinegar / parsley

Pork belly / onion / apple / sour cream

Scallop / fennel / blood orange

Parsnip soup / goat cheese / shallot

Foie gras / radicchio / jalapeño

Basil sorbet

Sea bass / potato / lime / kale / crustacean foam

Beef fillet / carrot / hazelnut / jus

Cheese / fig / grape

Mango / yogurt / sponge cake

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

Hummersuppe / Garnele
Lobster soup / king prawn

Ravioli / Iberico / Erbsenpüree

Ravioli / iberico / pea puree

Crème Brûlée / Orange / Waldbeerensorbet

Crème brûlée / orange / wild berry sorbet

<i>3-Gang</i>	<i>55 €</i>	<i>Weinbegleitung 39 €</i>
<i>4-Gang</i>	<i>65 €</i>	<i>Weinbegleitung 49 €</i>
<i>3-course</i>	<i>55 €</i>	<i>wine accompaniment 39 €</i>
<i>4-course</i>	<i>65 €</i>	<i>wine accompaniment 49 €</i>

Vorspeisen / Starters

<i>Gemüse / Essig / Petersilie</i>	11,90 €
<i>Vegetables / vinegar / parsley</i>	
<i>Carpaccio / Rucola / Parmesan</i>	19,90€
<i>Carpaccio / rocket salad / parmesan</i>	
<i>Schweinebauch / Zwiebel / Apfel / Schmand</i>	21,90 €
<i>Pork belly / onion / apple / sour cream</i>	
<i>Jakobsmuschel / Fenchel / Blutorange</i>	21,90 €
<i>Scallop / fennel / blood orange</i>	
<i>Gänseleber / Radicchio / Jalapeno</i>	34,90 €
<i>Foie gras / radicchio / jalapeño</i>	

Suppe / Soup

<i>Pastinaken-Suppe / Ziegenkäse / Schalotte</i>	11,90 €
<i>Parsnip soup / goat cheese / shallot</i>	
<i>Hummersuppe / Garnele</i>	13,90 €
<i>Lobster soup / king prawn</i>	

Hauptgänge / Main Courses

Ravioli / Iberico / Erbsenpüree
Zwischengang 19,90 €
Hauptgang 26,90 €

Ravioli / Iberico / pea puree
intermediate course 19,90 €
main course 26,90 €

Wolfsbarsch 32,90 €

Kartoffel / Limette / Kohlrabi / Krustentierschaum
Sea bass / potato / lime / kale / crustacean foam

Argentinisches Rinderfilet Weidenlandfilet LA PASTORIL 44,90 €
Karotte / Haselnuss / Jus

Beef fillet / carrot / hazelnut / jus

Hausgebackenes Brot mit Butter p. P. 2,50 €

Homemade bread with butter p. P. 2,50 €

Bei eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dessert

Mango / Joghurt / Biskuit 11,90 €

Mango / yogurt / sponge cake

Crème Brûlée / Orange / Waldbeersorbet 11,90 €

Crème brûlée / orange / wild berry sorbet

Eis / Sorbet des Tages Nocke 3,90 €

ice cream / sorbet

Käseauswahl 18,90 €

Cheese selection

