

Menü

Ziegenkäse / Kürbis / Rucola

Schweinebauch / Sauerkraut / Preiselbeere

Pulpo / Tomate / Wildkräuter

Kürbisessenz / Wan Tan

Gänseleber / Aal / Essiggurke

Gin-Sorbet / Gurken-Granité

Wolfsbarsch / Karotte / Limette / Beurre Blanc

Lamm / Kartoffel / Erbse / Portweinjus

Käse / Feige / Traube

Kokos / Ananas / Rum

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

Goat cheese / pumpkin / rocket salad

Pork belly / sauerkraut (fermented cabbage)/ cranberry

Pulpo / tomato / wild herbs

Pumpkin essence / Wan Tan

Foie gras / eel / pickle

Gin sorbet / cucumber granite

Sea bass / carrot / lime / beurre blanc

Lamb / potato / pea / port wine jus

Cheese / fig / grape

Coconut / pineapple / rum

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

Burrata / Ur-Tomate / Rucola

Burrata / heirloom tomato / rocket salad

Bouillabaisse / Rouille

Bouillabaisse / Rouille

Hausgemachte Tagliolini Arrabiata / Salsiccia / Tomate

Homemade tagliolini arrabiata / salsiccia / tomato

Tiramisu / Heidelbeere / Joghurt-Eis

Tiramisu / blueberry / yogurt ice cream

3-Gang 59 € Weinbegleitung 39 €

4-Gang 69 € Weinbegleitung 49 €

3-course 59 € wine accompaniment 39 €

4-course 69 € wine accompaniment 49 €

Vorspeisen / Starters

Ziegenkäse / Kürbis / Rucola Goat cheese / pumpkin / rocket salad	14,90 €
Burrata / Urtomate / Rucola Burrata / heirloom tomato / rocket salad	14,90€
Schweinebauch / Sauerkraut / Preiselbeere Pork belly / sauerkraut (fermented cabbage) / cranberry	18,90 €
Pulpo / Tomate / Wildkräuter Pulpo / tomato / wild herbs	19,90 €
Gänseleber / Aal / Essiggurke Foie gras / eel / pickle	34,90 €

Suppe / Soup

Kürbisessenz / Wan Tan Pumpkin essence / Wan Tan	11,90 €
Bouillabaisse / Rouille	Vorspeise 14,90 € Hauptgang 25,90 €
Bouillabaisse / Rouille	

Hauptgänge / Main Courses

Hausgemachte Tagliolini Arrabiata / Salsiccia / Tomate

Zwischengang 19,90 €

Hauptgang 26,90 €

Homemade tagliolini arrabiata / salsiccia / tomato

intermediate course 19,90 €

main course 26,90 €

Wolfsbarsch

Karotte / Limette / Beurre Blanc 36,90 €

Sea bass / carrot / lime / beurre blanc

Lamm 39,90 €

Kartoffel / Erbse / Portweinjus

Lamb / potatoe / pea / port wine jus

Rinderfilet 48,90 €

Trüffel-Kartoffelpüree / Waldpilze / Jus

Beef fillet / mashed potatoes / truffle / forest mushrooms / 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

Kokos / Ananas / Rum 11,90 €

Coconut / pineapple / rum

Tiramisu / Heidelbeere / Joghurt-Eis 11,90 €

Tiramisu / blueberry / yogurt 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

