

Unsere Vorspeisen

Haferkasten Klassiker	€
Zuppa di Stagione (vegan opt.) seasonal soup	12
Gebratene Austernpilze mit Feldsalat Oyster mushrooms with lambs lettuce	18
Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, gereiftem Parmigiano und Trüffel beetroot carpaccio with rucola & parmigiano and truffles	19
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischmayonnaise thinly sliced roast veal with tuna and mayonnaise sauce „vitello tonnato“	19
„Fischsalat“- traditionell seit 1960 - our traditional homemade seafood salad since – since 1960 –	21
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Rührei beef carpaccio with truffles and scrambled egg	23
Haferkasten Klassiker aus dem Meer	
Calamaretti „croccanti“ mit Chili, Knoblauch & Blattsalaten crispy calamares with chili, garlic and mixed salad	19
Ceviche von Avocado und Flusskrebse ceviche with avocado and european crayfish	19
Tataki vom Lachs auf Zucchini & Ponzu salmon tataki with zucchini & ponzu sauce	21
Tatar vom Thunfisch mit Chili, Sesam & Fenchelsalat tuna tatar with chili, sesame and fennel salad	23
Foie Gras Terrine mit ofenfrischer Brioche goose live paté and brioche	29
Halbes Dutzend Austern Gillardeau no. 4 île d’Oléron, Vinaigrette half dozen french gillardeau oysters no. 4 and vinaigrette	30

-gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen für mehrere Personen zusammen-

Pasta und Zwischengerichte

Spaghettini alla Calabrese spicy angelhair pasta with tomato, garlic & chili	16
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta & Spinat, in Safransauce homemade tortelloni with ricotta and spinach filling and saffron sauce	22
Tagliatelle al Ragù Homemade tagliatelle with meat sauce	24
Linguine mit Gamberoni linguine with spicy shrimp and tomato sauce	24
Gyozas vom Thunfisch & Lachs mit Chili, Schlotten und Ponzu Gyozas with tuna and salmon filling	24

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.

Unsere Hauptspeisen

Hauptspeisen Klassiker	€
Tagesfrischer Fisch „catch of the day“ im Salzmantel (ab 2 Personen) „catch of the day“ baked in salt crust	p.P. 34
Kalbsnierchen in Senfsauce veal kidneys with mustard sauce	28
Schmorgericht des Tages „stew of the day“	29
Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel 180g tenderloin in a black pepper crust 180g	34
Gebratenes Kalbskotelett in Salbeibutter sauteed veal chop with butter and sage	34
Rib Eye Steak 600 gr. (für 2 Personen) Rib Eye Steak 600gr. for two	78
Hauptspeisen saisonal	
Pulpo & Scampi mit Knoblauch, Chili und Feldsalat spicy octopus with garlic, chili and rucola	29
Geschmortes vom Wildschwein mit hausgemachten Nudeln und Rotkraut Stewed boar with home made pasta and red cabbage	29
Ente á l'Orange mit winterlichem Rotkraut & Kartoffelkloß Crispy duck with red cabbage	32
Kürbisgnocchi mit Wildschweinragoût pumpkin gnocchi with wild boar ragout	29
Hausgemachte Pasta al Tartufo „Nero“ (vegetarisch) homemade pasta with black truffles	29
Kopfsalat mit Vinaigrette (nur als Beilage) green salad with vinaigrette (only for side dish)	9

Als Beilage zu den Hauptgerichten reichen wir, wenn nicht anders beschrieben, saisonales & regionales Gemüse.
Informationen zu Allergenen in unseren Speisen können Sie den Infoblättern entnehmen. Sprechen Sie uns bitte an!

Unsere Desserts

Panna Cotta mit Mangocoulis panna cotta with mango sauce	9
Cassata all'Amaretto homemade cassata with amaretto	10
Verschiedene saisonale Sorbets (vegan) homemade sorbets	10
Crème Brûlée mit Macadamia-Vanilleeis crème brûlée with macadamia-vanilla icecream	12
Geeiste Williamsbirne mit Champagner-Sabayon & Vanilleeis Poached pear with champagne sabayon and vanilla icecream	13

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.

Unser Takeout Angebot



GANS DAHEIM

GÄNSEBRATEN FÜR 4 PERSONEN INKL.
BEILAGEN ZUM AUFWÄRMEN DAHEIM
(ROTKRAUT, KNÖDEL, MARONEN, FÜLLUNG, GÄNSE-JUS)
& 1 FL. 0,75 MONTE DEI COCCI EDIZIONE LIMITATA
€ 165



GANS DAHEIM

KNUSPRIGER, GEFÜLLTER GÄNSEBRATEN INKL. BEILAGEN
IN HAFERKASTEN QUALITÄT, FERTIG ZUBEREITET UND
SCHONEND VORGEGART. NACH NUR WENIGEN,
EINFACHEN SCHRITTEN GENIESSEN SIE UND IHRE
LIEBSTEN IHR FESTESSEN, BESTEHEND AUS EINEM
GÄNSEBRATEN, AROMATISCHEM ROTKOHL, MARONEN,
FEINEN KNÖDELN UND EINER KRÄFTIGEN GÄNSE-JUS.

48 Stunden Vorlauf benötigen wir für die Gans

Sie können ebenfalls fast alle Gerichte auf unserer Karte zum
Takeout bestellen!

Bestellung unter 06102 326059