

## VORSPEISEN / STARTERS

1. MUSKATKÜRBIS-SUPPE mit Ziegenfrischkäse € 7,90  
(Muskat pumpkin soup with goats cheese)
2. STACCIATELLA BURRATA mit gerösteten Kräuterseitlingen € 16,90  
und San Marzano Tomaten  
(Stracciatella Burrata with roasted oyster mushrooms  
and San Marzano tomatoes)
3. SALAT VOM GRÜNEM SPARGEL und Bohnen € 13,90  
mit gerösteten Haselnüssen  
(Salad from green asparagus and green beans,  
with roasted hazelnuts)
4. ANTIPASTI-VARIATION mit Fisch, Fleisch und Gemüse € 13,90  
(Antipasti-Variation with fish, meat and vegetables)
5. DREIERLEI BRUSCHETTA € 14,80  
- San Marzano Tomaten und Burrata  
- Rucola, Parmaschinken und Parmesan  
- Avocado und geräuchertem Lachs  
(Bruschetta Trilogy: San Marzano tomatoes and burrata, rocket  
salad, parma ham and Parmesan cheese, avocado and smoked salmon)
6. TATAR VOM US-BEEF mit Creme Fraiche und Trüffel € 21,50  
(Tatar from US beef with crème fraiche and truffle)  
- ohne Trüffel (without truffle) € 16,90
-

## PASTA / PASTA DISHES

7. Süß-Saures KÜRBIS RISOTTO	€ 14,90
- mit Scampi (with prawns)	€ 19,50
- mit Salsiccia (with spicy italian sausage)	€ 17,90
8. Hausgemachte TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL (Homemade tagliatelle with truffle)	€ 22,50
9. PAPPARDELLE MIT HIRSCHRAGOUT und Würzelgemüse (Pappardelle with a deer ragout and root vegetables)	€ 16,90
10. HAUSGEMACHTE GNOCCHI gefüllt mit Kürbis, in Salbei Butter und jungem Parmesan (Homemade Gnocchi, filled with pumpkin, with sage butter and young Parmesan cheese)	€ 14,90
11. PENNE IN TOMATENSAUCE mit Frühlingszwiebeln und Chili (auf Wunsch auch Vollkorn Penne) (Penne or whole meal penne with spring onions and chilli, in tomato sauce)	€ 11,50
- mit Rinderfilet (with beef fillet)	€ 19,50
- mit Scampi (with prawns)	€ 19,50

---

## FLEISCH / MEAT DISHES

12. ENTENBRUST auf Orangen-Spitzkohl,  
mit Pfefferzwetschgen und Kartoffelpüree  
(Breast of duck with orange-cabbage, pepper-plums  
and mashed potatoes) € 23,50

13. NEUSEELAND-LAMMCARREE (ca. 300g) € 32,50  
in Thymian-Knoblauchsauce, mit Blattspinat und Kartoffelpüree  
(New Zealand rack of lamb with a thyme-garlic sauce, spinach and  
mashed potatoes)

14. RINDERFILET mit Pinienkernkruste an Barolosauce  
mit gegrilltem Gemüse  
(Fillet of beef with a pine nut crust, on Barolo sauce,  
grilled vegetables)

- argentinisches Rinderfilet	200g	€ 29,50	300g	€ 39,50
- pommersches Rinderfilet	200g	€ 33,50	300g	€ 44,50

---

## FISH / FISH DISHES

15. Kurz gebratenes THUNFISCHFILET € 32,50  
mit Borettane-Zwiebeln, Kapern, Olivenöl  
schwarzem Pfeffer und gegrilltes Gemüse  
(Briefly roasted tuna fish fillet with Borettane-onions  
and capers, in olive oil and grilled vegetables)
16. FISCHINTOPF mit Steinbeißer Würfel, € 28,50  
Jakobsmuschel und Scampi  
(Fish stew with wolf fish cubes, scallops and prawns)
17. STEINBEISSER-FILET auf Linsen-Kartoffelgemüse € 26,50  
und Trüffelschaum  
(Wolf fish on potato-lentil vegetables, on a truffle sauce)
18. GANZE DORADE VOM GRILL (ca. 500 - 600g) € 21,50  
mit frischen Kräutern und Olivenöl  
(Grilled whole sea bream with fresh herbs, in herb oil)
19. RIESEN-GARNELEN mit Knoblauch und Kräutern € 32,50  
(King prawns with garlic and herbs)
-