

# WOCHENKARTE



## VORSPEISE

Rindertatar

Schnittlauch | Sauerrahm | Forellenkaviar

Kartoffelspaghetti | Dijonsenfemulsion

19 EUR

Cremesuppe von der Romanatome

Basilikumöl | Parmesan-Zigarre

10 EUR

Tagliolini

Bottarga | Kirschtomaten | Erbsen | Rucola | Parmesan

18 EUR

## HAUPTGANG

Ossobucco vom Kalb

Gremulatta | Safranrisotto | Grillgemüse

29 EUR

Doradenfilet

Kandierte Kirschtomaten | Basilikum

Spinat | Risotto

33 EUR

Superfood Bowl

Quinoa | Blattspinat | Heidelbeeren | Chiasamen

Brunnenkresse | Gojibeeren | Avocado | Radieschen

20 EUR

## DESSERT

Crème Brûlée

9 EUR

Tiramisu

9 EUR

Panna Cotta

Glasierte Himbeeren | Minze 9 EUR

Pavlova

Cassis Sorbet | Baiser | Mascarpone Crème | Beeren

12 EUR

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis 7,50 EUR

Affogato al Café 4,50 EUR

Hausgemachtes Vanilleeis | Fruchtsorbet

2 EUR pro Kugel

Café Gourmand (inkl. Heißgetränk) 14 EUR

Streifzug durch die Patisserie

in die Tischmitte zum Teilen oder zum alleinigen genießen

22 EUR

Unsere verwendeten Lebensmittel entsprechen der höchsten Bio-Qualität  
und wir achten stets auf Saisonalität und Regionalität.