

SAISONKARTE



VORSPEISE

Bottega's Vitello Tonato
Kalbfleisch | Thunfisch | Crème | Kapern | Sardellen | Frisee
20 EUR

Garnelen Knusper
Caponata | Minzöl | Rosmarin Mayonnaise
19 EUR

Kürbiscremesuppe
Öl | Kerne
10 EUR

HAUPTGANG

Duett vom heimischen Hirsch
Ragout & Steak
Portweinbirne | Rosenkohlblätter | Spätzle
38 EUR

Forelle im Ganzen
Zitronen-Kapernbutter | Blattspinat | Kartoffeln
31 EUR

Steinpilzrisotto
Walnussöl | Radiccio | Parmesan
23 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.