



Lunch Menu

(Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)

Il Primo:

Crema d'Asparagi Verdi

Hausgemachte grüne Spargel Creme Suppe

Il Secondo:

Entrecôte di Manzo "Cafe de Paris"

Saftiges Rind Entrecote aus Irland tranchiert an köstlicher Kräuter Butter Sauce, dazu servieren wir Parmesan Risotto

Il Dolce:

Sorbetto di Mango al Campari

Mango Sorbet mit Campari

Menu Komplet/3-Gang

49.50

Primo, Secondo/Vorspeise mit Hauptgang

43.00

Secondo/Hauptgericht

29.50

Oggi lo Chef Consiglia

Filetti di Branzino Fresco allo Zafferano

48.50

Frische Wolfsbarsch Filet an verfeinerter Safran Sauce, dazu servieren wir Ihnen Butterreis

Trancia di Tonno Fresco "Mediterraneo"

48.50

Frischer Thunfisch tranchiert an Cherry Tomaten, Rosinen, frischen Kräutern und Pistazien, dazu Butterreis

Medaglioni di Rospo „ Limone Verde “

47.50

Frischer Seeteufel Medaillon an verfeinerter Limetten Sauce, dazu servieren wir Ihnen Butterreis

Filetto di „Pata Negra “Iberico Bellota „ al Ristretto di Balsamico

49.50

Saftiges Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien, tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion mit frischen Kräutern, dazu Kartoffeln und Saison Gemüse

Tournedos „ Rossini „

59.50

Saftiges Rinds Filet (Angus-Beef, Irl) mit Entenleber aus Frankreich an köstlicher Sherry Reduktion „ Pedro Ximenez“, dazu Kartoffel und Gemüse

Capretto alla Toscana

48.50

Zartes Gitzi aus Frankreich im Ofen köstlich zubereitet mit neue Kartoffeln und Peperoni

