



Lunch Menu

(Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)



Il Primo:

Carpaccio di Tonno marinato

Thunfisch Carpaccio mariniert, mit Rucola an Balsamico

Il Secondo:

Entrecôte di Manzo "Cafe de Paris"

Saftiges Rind Entrecote aus Irland, tranchiert an hausgemachter
Krauter Sauce, dazu Risotto an Rotwein

Il Dolce:

Sorbetto di Fragole "Cava Perelada"

Erdbeer Sorbet mit spanischem Cava

Menu Komplet/3-Gang 49.50

Primo, Secondo/Vorspeise mit Hauptgang 43.00

Secondo/Hauptgericht 29.50



Oggi il Chef Consiglia



Filetti di Branzino Fresco allo Zafferano

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

48.50

Medaglioni di Rospo Fresco al Limone Verde

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

47.50

Trancia di Tonno "Mediterraneo"

Frischer Thunfisch tranchiert an Tomaten, Cranberries, Pinienkernen
Pistazien und Mandeln dazu Butterreis

48.50

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

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

47.50

Costolette di Vitello „ Rosmarino e Aglio “

Zartes Kalbs Kotelett, (CH), serviert an frischen Rosmarin und Knoblauch,
dazu Kartoffeln und Gemüse

49.50

Tournedos „ Rossini“

Zartes Rindsfilet, Angus Beef aus Irland mit Entenleber aus Frankreich an
Köstlicher Sherry Reduktion „Pedro Ximenez“, dazu Kartoffeln und Gemüse

59.50

Bisonte Ribeye „ Cafe de Paris“

Saftiges US Bison Ribeye Steak vom Grill, serviert mit hausgemachte
Krauter Sauce, dazu Kartoffeln und Gemüse

54.50

