

Vorspeisen

Spargelschaumsuppe, Spargel

9,50 €

Vitello Tonnato vom Milchkalb

16 €

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

16 €

Tatar vom Rinderfilet auf gerösteten Graubrot und Wachteleier

17 €

zum Tatar

10 Gramm Imperial Kaviar 25 €

30 Gr. Dose Imperial Kaviar 60 €

Spargelsalat, Burrata, Parmaschinken

19 €

Fischsuppe á la Ciro

16 / 29 €

Variation vom Thunfisch

22 €

Pasta

Spaghetti mit Riesengarnelen

26,5 €

Jacobsmuschelravioli mit Trüffelschaum

15 / 24,5 €

Hummerravioli mit Hummerschaum

16,5 / 26,5 €

Tagliolini mit Sommertrüffel

16 / 25 €

Tagliatelle mit Spargelragout und Parmaschinken

24,5 €

Fischgerichte

Steinbuttfilet, Spargelrisotto

38 €

Zander unter der Kartoffelkruste mit Balsamicolinsen

28 €

Krustentierbolognese mit Tagliolini

21 / 35 €

Fleischgerichte

Mit Parmaschinken gefüllte Maishendlbrust mit Bärlauchnudeln,
Kirschtomaten und Parmesan

24 €

Geschmortes Lammhaxerl mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

32 €

Kalbsslende, Kartoffelpüree, Morchelsauce, Karotte

35 €

Bayerisches Jungbullenfilet, Spargelragout, Neue Kartoffeln

39 €

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Baileyseis

11 €

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis

12 €

Rharbarber, Spargeleis, Erdbeeren

11 €

Tartufo (nero, bianco, limoncello)

8 €

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

8 €

Kleine Käseauswahl

13,5 €

Espresso Bellabomba

(Espresso, Eierlikör, Milchschaum)

5 €

Flüssige Desserts (je 2cl)

von Dirker

Obstler, Haselnuss, Wildsauerkirsch, Williams, Marille, Waldhimbeer je 8,5 €

Alte Zwetschge Kostenzer Tirol 8 €

Dic Otto Lune Barrique Marzadro 6 €

Chardonnay Barrique/ Amarone Barrique Marzadro 8 €

Barbera / Moscato Marolo 7,5 €

Brunello / Barolo Barrique Marolo 8 €

Barolo 12 J. Barrique Marolo 9,5 €

Grappa Dedicata al Padre 9,5 €