



Unsere Wochenkarte „Auf die Feiertage“

Vorspeise

Roastbeef mit Koriandercreme, Quitte und Sesam	Euro 19,90
Blattsalate mit Mandarine, Paprika und Garnele	Euro 20,50

Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe	Euro 8,50
Entenconsommé mit eigenen Ravioli	Euro 8,90


Warme Vorspeise

Grammelknödel mit Sauerkraut	Euro 19,50
------------------------------	------------

Hauptspeise

Gebratene Brust von der Dolomitenente al'orange mit Kürbis und Kartoffelgebäck	Euro 33,90
Wolfsbarsch mit Romanesco und Pinienkern-Risotto <i>unsere Fische werden auf die glasige Garstufe gebraten</i>	Euro 31,50
Tagliatelle mit Bergkäse, Blattspinat und Grappa	Euro 23,50
In Cafe de Paris Butter gebratenes Rumpsteak mit getrüffeltem-Erdäpfel-Selleriegratin und Wintergemüse	Euro 31,90

Dessert

Valrhona Tarte mit Mango, Passionsfrucht und Tahiti Vanille	Euro 14,90
Schokolade, Vanille und Salzkaramell	Euro 12,90
Schokomousse mit Eis und Beeren.....rein pflanzlich 	Euro 14,90
Süßes Durcheinander	Euro 15,90
3 Stück Pralinen	Euro 6,90
Heiße Liebe de Luxe	Euro 12,90



Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

Appetizer / Antipasto

Roast beef with coriander cream, quince and sesame <i>Arrosto di manzo con crema di coriandolo, mele cotogne e sesamo</i>	Euro 19,90
Leaf salads with tangerines, bell pepper and shrimp <i>Insalate di foglie con mandarini, peperoni e gamberetti</i>	Euro 20,50

Soup / Minestra

Black salsify cream soup <i>Crema di scorzonera nera</i>	Euro 8,50
Duck consommé with ravioli <i>Consommé d'anatra con i tuoi ravioli</i>	Euro 8,90

Warm Appetizer / Antipasto caldo

Potatoe dumplings filled with meat and sauerkraut <i>Gnocchi di patate ripieno di carne con crauti</i>	Euro 19,50
---	------------

Main Course / Portata Principale

Roasted breast of Dolomite duck all'orange with pumpkin and potato pastries <i>Petto d'anatra delle Dolomiti arrosto all'arancia con zucca e pasticcini di patate</i>	Euro 33,90
Sea bass with Romanesco and pine nut risotto <i>the cooking level for all our fishes is glassy</i> <i>Branzino con risotto romanesco e pinoli</i> <i>Livello di cottura: vetroso</i>	Euro 31,50
Tagliatelle with mountain cheese, leaf spinach and grappa <i>Tagliatelle al formaggio di montagna, spinaci in foglia e grappa</i>	Euro 23,50
Rump steak fried in Cafe de Paris butter with truffled potato and celery gratin and winter vegetables <i>Bistecca di scamone frita nel burro Cafe de Paris</i> <i>con patate al tartufo e gratin di sedano e verdure invernali</i>	Euro 31,90

Dessert / Dolce

Valrhona tart with mango, passion fruit and Tahitian vanilla 14,90 <i>Crostata Valrhona con mango, frutto della passione e vaniglia di Tahiti</i>	Euro
Chocolate, vanilla and salted caramel <i>Cioccolato, vaniglia e caramello salato</i>	Euro 12,90
Chocolate mousse with ice cream and berries 🌱 (purely vegetable) <i>Mousse al cioccolato con gelato e frutti di bosco 🌱 (prettamente vegetale)</i>	Euro 14,90
Sweet mess <i>Dolce pasticcio</i>	Euro 15,90
3 pcs chocolates <i>3 pz cioccolatini</i>	Euro 6,90
Hot love deluxe	Euro 12,90

