

TAGESKARTE

APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz	7,50
Gin Tonic (Amalfy Gin mit Orange, Pompelmo und Zitrone)	10,90

ANTIPASTI:

Spargel-Kokoscremesuppe mit Babygambas	14,90
Hummersalat in Orangenmarinade	23,50
Bio Lachscarpaccio (Lachs aus Alaska) mit Spargelsalat	19,50
Terra e Mare aus Black Angus Rinderfilettartar und Scampi vom Grill mit Reis Venere Salat	25,50
Gegrillte Jakobsmuschel vom Grill mit Mascarpone auf rotem Bio Linsenbeet	22,50
Parmigina mit Auberginenflan und Büffelmozzarella	14,90
Austern Gillardeau pro Stück	3,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tagliatelle Carbonara mit Spargel, Scampi und schwarzem Trüffel	22,90
Tortello aus grünem Spinat gefüllt mit Trüffel und Kalbfleisch in Datterinosauce	22,50
Linguine mit Venusmuscheln	18,50
Erdbeer-Risotto mit Gambas und Zitronenduft	22,50

HAUPTSPEISEN:

Seewolffilet (Wildfang) vom Grill auf Vanille-Blumenkohlcreme	29,50
Babysteinbutt Medallions auf Kartoffelcreme und Amatriciana-Sauce	29,50
Lachs-Scampi-Röllchen auf Petersiliencreme und Rote Bete Cappellacci	27,50
Kalbs-Ossobuco auf gebratenem Safranrisotto	27,90
Perlhuhnbrust gefüllt mit Steinpilzen auf Spargelcreme	26,90
Kalbskorelette mit Radicchio und Balsamicosauce	32,00
Kalbsleber in Salbeibutter	24,50

DOLCE:

Joghurtmus auf Erdbeerspiegel	9,50
Pistazien-Tiramisu mit Nutella	9,50
Panna cotta mit Pfeffer (leicht scharf)	7,90
Panna cotta mit Espressoschaum	7,90
Frische Erdbeeren mit Mascarpone	9,50



BUON APPETITO!