

Vorspeise ...

asiatischer Muntermacher: **Zitronengras-(Kokosmilch)-Suppe** mit gebratenen **Riesencrevetten**: die exotische Zutatenpalette, wie der leicht herb frische, nachhaltige Zitronenduft des asiatischen Süßgrases, in Kombination mit den Geschmackskomponenten der Kokosnuss, zaubern eine überraschende, genussreiche Harmonie und bilden einen faszinierenden weltumspannenden Bogen belebender Aromen! ... 15.50

◆◆
winterlich kombiniert: **Kürbissuppe mit Amaretto-Schaum**: eine verführerische Symbiose aus dem bereits 8000 v.Chr. domestizierten und ursprünglich in Amerika beheimateten Kürbis und dem aus Mandelkernen hergestellten Likör, zaubern eine überraschend genussreiche Harmonie faszinierender Aromen auf den Teller ... 10.50

◆◆
zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpourri aus marktfrischen Blattsalaten an Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ... 8.50

◆◆
der beliebte Herbst-Winterklassiker einmal etwas anders angerichtet: knackiger **„Nüsslersalat“** (Feldsalat) **an Hausmacherdressing** mit **Speckrührei**: der von Oktober bis April geerntete, krautige „Mäuseöhrchensalat“ schmeckt herrlich aromatisch und etwas haselnussig. Das verquirlte Ei setzt dem ganzen die Schlemmerkrone auf ... 12.50

◆◆
genussreiche, raffinierte Aufbruchstimmung mit Suchtgefahr: **überbackene, mit Kräuter-Frischkäse gefüllte Champignons** auf **Rucolasalat an Parmesandressing**. Der aromatische, an Kresse und Walnüsse erinnernde Geschmack des Rucola, sowie der in der oberitalienischen Ursprungsregion seit mindestens 800 Jahren in nahezu unveränderter Form hergestellte Parmigiano-Reggiano, vermittelt hier in Kombination mit dem „Löffelhäppchen“ der gefüllten Champignons den verlockenden unbekümmerten Charme des südlichen „dolco fare niente“ ... 14.00

◆◆
Teller frei für frische Ideen: **dreifarbiges Gemüseflan an dezenter roter Currysauce** auf **Kräuterspinat**, serviert mit **Basmatireis**. Ein (pikantes) Flan ist eine im Wasserbad gestockte Masse aus Eiern, Flüssigkeit und, wie bei diesem Gericht, püriertem Gemüse. Dieses Vegetarische Gedicht zeigt aufs Schönste, wie vielfältig und raffiniert ein schlankes kleines Essen sein kann: ungekünstelt, schlicht sowie ein farbenfroher, lustvoller Hingucker ...
... als Vorspeise 15.50
... als Hauptgang 21.50

Hauptgang ...

Winterferien für den Gaumen – die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Papardelle** (breite italienische Bandnudeln) an **aromatischer Gorgonzola-Sauce** mit blanchierten Birnen: diese al dente gekochten Teigwaren, in Kombination mit dem seit dem 11. Jahrhundert hergestellten, norditalienischen Weichkäse, der mit einer Edelpilzkultur veredelt wird, ist eine italienische Spezialität, die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet wird. Die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten mediterranen Gourmetkunst ist hier in jedem Bissen erkennbar: „buon appetito“ ...
... als Vorspeise 17.50
... als Hauptgang 22.50

◆◆
ein Fest für die Sinne: **Trianots** aus sanft gebratenem **Lachs, Jakobsmuscheln** und **Blacktiger Crevetten**, serviert mit **Kartoffelreibeküchlein** und **Wirz-Champagner-Gemüse**: ein vorzüglicher Speisefisch, Muschelfleisch, dessen Namen auf den Schutzpatron der Pilger, den heiligen Jakobus, zurückgeht, sowie die im indischen Ozean beheimateten Riesengarnelen, in Kombination mit weiteren erlesenen Zutaten voller einfachste ätherische Aromen, machen aus diesem „Meeresfrüchte-Ragout“ eine Delikatesse von schlicht inszenierter „Essthetik“: mehr Meer bitte ... 35.00

◆◆
ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit und gewürzt mit einer Prise Leidenschaft: **gebratene, mit einer Farce aus Spinat und Crème Fraîche gefüllten Pouletbrust** auf einem **Peperonata-Spiegel**, serviert mit gebratener **Polenta**: ein unverfälschtes, kontrastreiches italienisches Gericht voller Herzhaftigkeit: adieu nebelverhangener Winterblues ... 25.50

◆◆
die Grandezza liegt in der Einfachheit: zart rosa gebratenes **Schweinsfiletmedaillon** an **raffiniertes Preiselbeersauce**, serviert mit **Wintergemüse** und **Butternudeln**: hier gelingt es, einfache ätherische Aromen wie die im Geschmack herb-säuerliche Frucht der Preiselbeere phantasievoll zu kombinieren, so dass nicht nur der Gaumen angeregt wird, sondern auch die Seele angesprochen wird ... 33.50

◆◆
von einer raffiniert-schlanken Leichtigkeit: zart gebratenes, in Olivenöl gebratenes **Kalbfleisch-Involtini mit Dörrtomaten-Mascarpone-Füllung** („Involtono“ ist das italienische Wort für Roulade), serviert mit **Wintergemüse** und **Butternudeln**: leicht und unverfälscht die hochwertige Zutaten, sauber und nachhaltig die Aromen und Geschmackskomponenten. Und alles atmet ein Hauch „Italianità“. Kurz: ein saftig „chüschtiger“ Augenschmaus ... 36.00