



MENÜ „LAND ART“

Rote Bete Carpaccio mit gratinierter Picandou Ziegenkäse
an Limonen Dressing, Rucola und Aceto Balsamico

Triangolacci mit Steinpilzfüllung an Parmesanschaum
und gerösteten Pinienkernen

Fischfilet vom Grill an feinem Hummer Schaum
mit Lauch-Tomaten Gnocchi und grünem Spargel

oder

Rosa gegrilltes Lammcarée an Thymian- Lavendeljus
mit Trüffel Risotto und provenzalischen Gemüsewürfel

Gefüllter Crêpes mit Beeren
in Mascarponecrème an Vanille Eis

oder

Käsevariation aus dem Elsass

3- Gang Menüpreis pro Person 69,00 € (ohne Triangolacci)

4- Gang Menüpreis pro Person 75,00 €



KALTE UND WARME VORSPEISEN

AUS DER LAND ART KÜCHE...

Tomatencrèmesuppe mit Aceto Balsamico, Parmesan und Basilikum	8,90€
Marktfrauen Salat an Dijonsenf-Balsamicodressing mit Datteln im Lardospeck, Grana Padano Parmesan und Sherry Tomaten	14,90€
Gebackener und gratinierter Picandou Ziegenkäse mit Rucola, altem Balsamico und Mangoconfit	17,90€
Vorspeisen Teller Mediterrane	18,50€
Carpaccio vom Rinderfilet mit Walnussvinaigrette, Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Salat Bouquet	18,90€
Triangolacci mit Steinpilzfüllung an Parmesanschaum und gerösteten Pinienkernen	19,90€
Kross gebratener Pulpo und gegrillte Gambas mit Thymian und Rosmarin, dazu ligurisches Gemüse und Salatbouquet	24,90€

Wir reichen Ihnen gern eine Speisekarte mit allen deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen



UND EWIG LOCKT DIE NUDEL...

Tortellacci –mit Ricotta & Spinat- Füllung - an gegrillten Waldpilzen	17,90€
Gemelli mit lauwarmen Ziegenkäse, Radicchio, Schnittlauch, Walnüssen und Trüffelsauce	18,50€
Linguine mit gegrilltem Oktopus, Tomatenfilets, Bardolino rosé und Rucola	24,90€

AUS MEER UND SEE...

Fischfilet des Tages an Pommery Senfsauce, mit Rosmarinkartoffeln und zweierlei Gemüse	27,90€
Kross gebratene Gambas mit Lardo und zweierlei Saucen auf sizilianischen Linguine, getrockneten Sherry Tomaten und Erdnüssen	28,90€
Fischvariationen vom Grill an feinem Hummer Schaum mit Tomaten Risotto und provenzalischen Gemüsewürfeln	33,90€

DIE LAND ART...

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in geklärter Butter gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	27,90€
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti und Bohnen im Speckmantel	28,90€
Medium gebratenes Rinderfilet vom Grill mit Kräuter-Crème-Frâche Kruste an Burgunderjus mit Salbei-Kartoffel-Gnocchi und Rotweinschalotten	36,90€
Rosa gegrilltes Lammcarée an Thymian- Lavendeljus mit Trüffel Risotto und provenzalischen Gemüsewürfel	39,90€



DESSERTS...

Eis und Sorbet Variation

10,90€

Gefüllter Crêpes mit Beeren
in Mascarponecrème an Vanille Eis

14,90€

Crème Brûlée von weißem Costadoro Kaffee
mit Sorbet und Früchten

15,90€

Warmes Soufflé von dunkler Schokolade
mit Himbeersauce und Schokoladen Eis

16,50€

KÄSE...

Käsevariation aus dem Elsass mit Feigensenf
und Walnüssen

15,90€

Wir reichen Ihnen gern eine Speisekarte mit allen deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen