

## Kalte Vorspeisen

### Tatar-Trilogie

*Branzino | Avocado | Thunfisch (F;D) 16,90 €*

### Fischcarpaccio

*Tagesangebot Fisch | Kerbel | Olivenöl (D) 15,90 €*

### Oktopussalat

*Sellerie | Olivenöl | Kerbel (R;L) 13,90 €*

### Rindercarpaccio

*Trüffel | Taleggiocreme (G) 14,90 €*

### Burrata

*Tomatencarpaccio | Pesto (G) 13,90 €*

### Bouillabaisse

*Mediterran | Sellerie (A;D;L;O) 9,90 €*

### Tagessuppe

*nach Saison 6,90 €*

## Warme Vorspeisen

### Fritto Misto

*Sprotten | Calamari | Garnele | Oktopus | Aiolidip (A;B;D;R) 16,00 €*

### Sautierte Calamari

*Belugalinsen | Kapern (R) 15,50 €*

### Gebratener Oktopus

*Kürbis-Kerbel-Ragout (R) 15,90 €*

### Fenchel-Walnuss Ravioli

*Safransauce (A;G;H) 14,90 €*

### Risotto

*Jakobsmuschel | schwarze Trüffel | Olivenöl (G;R) 18,90 €*

### Trüffel-Tagliatelle

*schwarze Trüffel | Parmesan (A;E;G) 17,90 €*

## Suppen



Aus dem  
Meer.....

### Aurelius-Variation

Spinat | Olivenöl (B;D;R) 24,90 €

### Riesengarnelen vom Grill

Safran-Risotto | Olivenöl (B) 22,90 €

### Calamari vom Grill

Blattsalat | Olivenöl (R) 18,00 €

### Seeteufel „Papillote“

Kirschtomaten | Fenchel | Kartoffeln (D) 24,90 €

### Thunfischsteak in Pfefferkruste

Kartoffeln | Pak Choi (D) 25,90 €

### Languste

Linguine Nere | Chili (A;B) 1,10 €/dag

Aus der  
.....Vitrine

### Ab 2 Personen

Gegrillt mit Olivenöl und Zitrone (G) 7,50 €/dag

Salzkruste flambiert 7,50 €/dag

im Ofen geschmort mit Olivenöl und Weißwein 8,00 €/dag

gedünstet mit JulienneGemüse 8,00 €/dag

vom  
Land.....

### Kalbskrone

Trüffel-Tagliatelle | mediterraner Kalbsfond (G;L) 24,50 €

### Almochse

Kartoffel-Trüffelpüree | Kohlsprossen (A;G) 29,90 €

### Rehfilet, gebraten

Gemüse | Rotweibirne | Feigensauce (A;L;O) 29,90 €

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) Gluten haltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;  
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

## Salate

---

### Blattsalat

*Honig-Acetto Dressing*

5,50 €

### Rucola

*Parmesan | Olivenöl | Balsamico*

7,00 €

### Rucola

*Tomaten | Parmesan | Balsamico (G)*

7,50 €

### Gemischter Salat

*nach Saison*

7,50 €

### Kirschtomaten

*rote Zwiebeln | Pesto*

7,50 €

---

## Beilagen

<b>Broccoli</b>	<i>gedünstet</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Spinat</b>	<i>mit Olivenöl</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Fenchel</b>	<i>in Orangensauce</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Polenta</b>	<i>gegrillt / gerührt</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Rosmarinkartoffel</b>	<i>gebraten</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Petersilkkartoffel</b>	<i>in Butter</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Gemüse</b>	<i>gebraten</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Kartoffel-Tüffel</b>	<i>püree</i>	<b>7,50 €</b>

**Gedeck: 3,00 €**

**i Die Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) Gluten haltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;  
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

## Cold Starters

### Tartar-Trilogy

*seabass | avocado | tuna (D;F)* 16,90 €

### Fish Carpaccio

*fish daily offer | chervil | olive oil (D)* 15,90 €

### Octopus Salad

*celery | olive oil | herbs (R;L)* 13,90 €

### Beef Carpaccio

*truffle | taleggio creme (G)* 14,90 €

### Burrata

*tomato carpaccio | pesto (G)* 13,90 €

### Bouillabaisse

*mediterranean | celery (A;D;L;O)* 9,90 €

### Soup of the Day

*seasonal* 6,90 €

## Warm Starters

### Fritto Misto

*sprats | calamari | prawn | octopus | aioli dip (A;B;D;R)* 16,00 €

### Sauteed Calamari

*beluga lentils | capers (R)* 15,50 €

### Fried Octopus

*ragout of pumpkin | chervils (R)* 15,90 €

### Fennel-Walnut-Ravioli

*saffron sauce (A;G;H)* 14,90 €

### Risotto

*scallop | truffle | parmesan | olive oil (G;R)* 18,90 €

### Truffle Tagliatelle

*truffle | parmesan (G;A;E)* 17,90 €

E  
N  
G  
L  
I  
S  
H

Soups

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) Gluten haltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

From The  
Sea .....

E  
N  
G  
L  
I  
S  
H

**Variation Aurelius**

*spinach | olive oil (B;D;R) 24,90 €*

**King Prawns Grilled**

*saffron risotto | olive oil (B) 22,90 €*

**Calamari Grilled**

*leafsalad | olive oil (R) 18,00 €*

**Monkfish „ Papillote“**

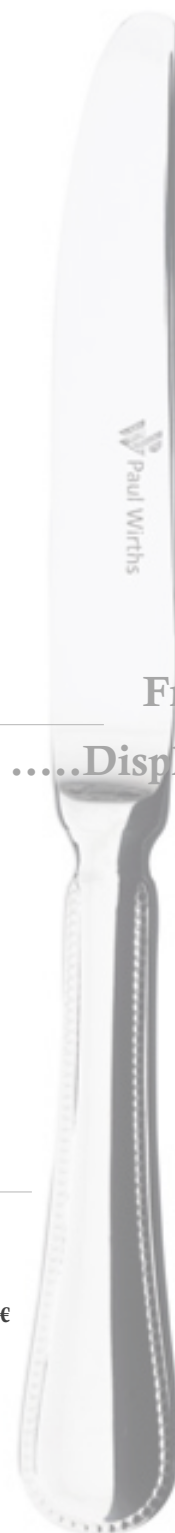
*cherry tomatoes | fennel | potatoes (D) 24,90 €*

**Tunasteak In Pepper Crust**

*potatoes | pak choy (D) 25,90 €*

**Spiny Lobster**

*linguine nere | chili (A;B) 1,10 €/dag*



From The  
.....Display Case

**for 2 persons**

*grilled with olive oil and lemon (G) 7,50 €/dag*

*baked in salt crust | flambéed 7,50 €/dag*

*braised in the oven with olive oil 8,00 €/dag*

*stewed with julienne style vegetables 8,00 €/dag*

From The  
Countryside.....

**Veal Crown Piece**

*truffle tagliatelle | mediterranean veal stock (A;G;L) 23,50 €*

**Alp Ox**

*mashed potatoes with truffle | brussel sprouts (G) 29,90 €*

**Venison Filet, Fried**

*vegetables with thyme | red vine pear | fig sauce (A;L;O) 29,90 €*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) Gluten haltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;  
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

## Salads

E  
N  
G  
L  
I  
S  
H

### Leaf Salad

*honey-acetto dressing*

5,50 €

### Rocket Salad

*parmesan | olive oil | balsamic*

7,00 €

### Rocket Salad

*tomatoes | parmesan | balsamic (G)*

7,50 €

### Mixed Salad

*seasonal*

7,50 €

### Cherry Tomatoes

*red onions | pesto*

7,50 €

## Side Dishes

<b>Broccoli</b>	<i>steamed</i>	4,50 €
<b>Spinach</b>	<i>with olive oil</i>	4,50 €
<b>Fennel</b>	<i>in orange sauce</i>	4,50 €
<b>Polenta</b>	<i>grilled / stirred</i>	5,00 €
<b>Parsley potatoes</b>	<i>melted butter</i>	4,50 €
<b>Potatoes-</b>	<i>mashed with truffle</i>	7,50 €
<b>Potatoes</b>	<i>fried with rosemary</i>	4,50 €
<b>Vegetables</b>	<i>fried</i>	5,50 €

*cover charge: 3,00 €*

i - All prices are including taxes and duties

**Allergen information as per Codex-reference:** A-glutenous crop; B-crustacea; C-egg; D-fish; E-peanut; F-soy; G-milk or lactose; H-edible nuts; L-celery; M-mustard; N-sesame; O-sulfites; P-lupines, R-molluscs

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) Gluten haltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere