

Kulinarik der Riviera

16. JUNI BIS 08. AUGUST

VORSPEISEN

- Gegrilltes Gemüse mit Knoblauchcreme und Farinata (E, F, H, O) (vegan) € 16,90
- Gebratener Thunfisch mit Tomaten, Wachtelei, Paprika und marinierten Blattsalaten (C, D, F, G, H, M, O) € 17,90

SUPPEN

- Weißer Bohnen - Mandelcremesuppe (F, H, O) (vegan) € 9,50
- Gazpacho mit Bocata (A, G, H, O) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Ligurische Pastete mit Artischocke und Mangold (A, F, H, O) (vegan) € 20,90
- Knoblauch Spaghetti mit Olivenöl und Tomate (A, F, H, O) (vegan) € 21,90
- Pissaladière mit Anchovies, Oliven und roten Zwiebeln (A, D, G, H, O) € 22,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Saltimbocca vom Hähnchen mit Rotweinsauce, Bohnen und Focaccia (A, G, H, L, O)	€ 31,90
Geschmortes Kaninchen mit Weißwein, Paprika, Pesto und Gnocchi (A, C, G, H, L, O)	€ 32,80
Gebratenes Roastbeef mit Parmesankruste, provenzalischen Gemüse und Kartoffel (A, C, G, H, L, O)	€ 34,90
Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinschaum, Passe Pierre und Risotto (D, F, H, O)	€ 32,90
Gegrillter Pulpo mit Sugo, Pimento und Knoblauch-Spaghetti (A, G, H, O, R)	€ 33,80

DESSERT

Feige mit Pistazie und Orangenblütenwasser (A, C, G, H, O)	€ 12,80
Dreierlei Sorbet mit schwarzer Kirsche (A, H, O) (vegan)	€ 15,60
Duett vom Mais mit Guanaja und Zitrus (A, C, G, H)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Gebratener Thunfisch mit Tomaten, Wachtelei,
Paprika und marinierten Blattsalaten
(C, D, F, G, H, M, O)

Gazpacho mit Bocata
(A, G, H, O)

Pissaladière mit Anchovies, Oliven
und roten Zwiebeln (A, D, G, H, O)

Honigmelonensorbet
mit Zitronenthymian
(A, C, O)

Gebratenes Roastbeef mit Parmesankruste,
provenzalischen Gemüse und Kartoffel (A, C, G, H, L, O)

oder

Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinschaum,
Passe Pierre und Risotto (D, F, H, O)

Duett vom Mais mit
Guanaja und Zitrus (A, C, G, H)

Menü € 93,00

Veganes Menü

Gegrilltes Gemüse mit Knoblauchcreme
und Farinata (E, F, H, O)

Weißer Bohnen - Mandelcremesuppe (F, H, O)

Ligurische Pastete mit Artischocke
und Mangold (A, F, H, O)

Mispelsorbet (A, H)

Knoblauch Spaghetti mit
Olivenöl und Tomate (A, F, H, O)

Dreierlei Sorbet
mit schwarzer Kirsche (A, H, O)

Menü € 80,00