



genießen sie die hochwertigen produkte aus der region  
& erleben sie zu jedem anlass das passende ambiente.

## Unsere Sommerkarte

\*

<b>Poularden-Melonen-Cocktail</b> <i>an Lollo verde, Mango Chutney</i>	€ 12,00
<b>Ananas-Fenchel Carpaccio</b> <i>Limonen Vinaigrette, gegrillte Hummerkrabben</i>	€ 18,00
<b>Geeiste Gurkensuppe</b> <i>mit Majoran und Bruschetta</i>	€ 6,50
<b>Schaumsuppe von roter &amp; gelber Paprikaschote</b> <i>mit frischem Lorbeer</i>	€ 5,50
<b>Vitello tonato</b> <i>mit frittierten Kapernäpfeln, Petersilie</i>	€ 14,00
<b>Tafelspitzsülze mit Gewürz-Tomatenzunge</b> <i>Casino Gartenkräutersauce, Röstkartoffeln</i>	€ 12,50
<b>Pulpo und gegrilltes Sardinensfilet</b> <i>Ratatouille, Zitronen-Salzbutter</i>	€ 19,00
<b>Trilogie von Pasta</b> <i>Tomatenragout &amp; Rauke, Parmigiano</i>	€ 14,00
<b>Lammrücken unter der Olivenkruste</b> <i>Ofenkartoffeln mit Avocadosalsa</i>	€ 26,00
<b>Loup de mer</b> <i>auf der Haut gebraten, Risotto</i>	€ 24,00
<b>Kalbsfilet unter der Champagner-Senf-Kräuter-Kruste</b> <i>Kohlrabi à la crème &amp; Gnocchi</i>	€ 30,00
<b>Korsischer Ziegenfrischkäse mit Weinberg-Pfirsich</b> <i>mariniert mit lauwarmem Honig-Grappa</i>	€ 9,50
<b>Geeiste Waldbeeren</b> <i>mit Vanillesauce</i>	€ 6,90
<b>Champagner-Melonensüppchen</b> <i>mit Valrhona-Schokoladen-Sorbet</i>	€ 9,50