IL PUNTO.

MENÜ 1

Meerrettischsüppchen mit karamelisierten Apfelwürfeln

Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce

Mascarponemousse mit Rumrosinen und Birnenragout

€ 64,50

•••

MENÜ 2

Thunfischtartar auf schwarzem Reis und Limettenmarinade

Crespelle mit Ricotta-Parmesanfüllung und schwarzem Trüffel

Kabeljauloins auf Champagner-Rahmkraut

Maronen-Parfait auf Rumspiegel

€ 102,50

Unsere Speisen und Getränke enthalten die zurzeit jeweils gültige Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN / APPETIZERS

Burrata auf Mango-Avocadotartar und Basilikumdressing

€ 24,50

Jacobsmuscheln auf Zucchininest und buntem Linsensalat

€ 29,50

Gebratenes Wachtelbrüstchen an winterlichem Salat in Granatapfel-Dressing

€ 28,50

Thunfischtartar auf schwarzem Reis und Limettenmarinade

€ 31,50

Vitello Tonnato

24,50 €

Mediterraner Fischsalat

28,50 €

Aus organisatorischen Gründen können wir nicht alle Allergene, die in Lebensmitteln (Speisen und Getränke) enthalten sind, aufzählen.
Aus diesem Grund bitten wir Sie, uns eventuelle Intoleranzen vor Ihrer Bestellung mitzuteilen.

Unsere Speisen und Getränke enthalten die zurzeit jeweils gültige Mehrwertsteuer.

SUPPEN / SOUPS

Meerrettischsüppchen mit karamelisierten Apfelwürfeln
€ 14,50

Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen
21,50 €

•••

PASTA

Kürbisgnocchi in Mandelbutter,
gebratener Birne und Peccorinokäse
€ 25,50

Wildbolognese auf Tagliolini und Reggiano
€ 22,50

Crespelle mit Ricotta-Parmesanfüllung und schwarzem Trüffel
€ 36,50

Riesengarnelen auf schwarzer Tagliatelle in Safrancreme
€ 32,50

Kalbfleischravioli an Salbeibutter
25,50 €

FISCH / FISH

Schottisches Lachsfilet mit Dill-Senfkruste auf Rieslingsauce
€ 44,50

Seeteufelmedaillon an Auberginenragout
€ 48,50

Kabeljauloins auf Champagner-Rahmkraut
€ 46,50

Riesengarnelen an Kräuterdip und Knoblaucharoma
€ 46,50

FLEISCH / MEAT

Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce
€ 36,50

Entenbrust auf Portwein-Feigensugo
€ 42,50

Filetspitzen mit würziger Tomatencreme
€ 38,50

Filet vom Black Angus und Sauce Bernaise
€ 48,50

Hirschrückenmedaillon auf Preiselbeerjus
€ 48,50

Kalbsleber in Salbeibutter
€ 42,50

SÜSSES / SWEETS

Maronen-Parfait auf Rumspiegel
€ 16,50

Haselnuss-Krokant Panna Cotta und Maraschinocreme
€ 15,50

Mascarponemousse mit Rumrosinen und Birnenragout
€ 16,90

Zweierlei Sorbet auf Zitrusfrüchtesalat
€ 16,50

Duo von weißer und brauner Schokoladenmousse
€ 16,50

Dessertvariation „Il Punto“
€ 18,50

•••

KÄSE / CHEESE

Käsevariation auf Anfrage