

ENRICO D'ASSIA

VORSPEISE | STARTERS

Brotgedeck mit Dips <i>Bread and dips</i>	6,5
Brotgedeck mit Coppa und eingelegten Anchovis <i>Bread with coppa and pickled anchovies</i>	16,5
Caviarshot (10g) mit zwei Blinis und Crème fraîche <i>Shot of caviar (10g) with two blinis and crème fraîche</i>	32
Caesar Salat <i>Caesar salad</i>	19,5
wahlweise mit <i>optionally with</i> 1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	50,5
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	31
5 Wildgarnelen <i>5 wild prawns</i>	34
Junger Blattsalat mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und jungem Lauch <i>Young leaf salad with chanterelles, cherry tomatoes and young leek</i>	19,5
wahlweise mit <i>optionally with</i> 1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	50,5
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	31
5 Wildgarnelen <i>5 wild prawns</i>	34
Apolline aux Fleurs Crottin <i>Flower coated goat cream cheese</i>	32
Carpaccio vom Rind mit jungem Salat und Grana Padano <i>Beef Carpaccio with young lettuce and Grana Padano</i>	24
Coppa mit Auberginencreme, Pane Carasau, Feige und Balsamico <i>Coppa with eggplant cream, pane carasau, fig and balsamic vinegar</i>	28
Büffelmozzarella mit Tomaten „alte Sorten“, Oliven, Basilikum- und Pfeffereis und Amalfi-Zitronenessig <i>Buffalo mozzarella with tomatoes "old varieties", olives, basil and pepper ice cream and Amalfi lemon vinegar</i>	21

SUPPE | SOUP

Weißer Tomatensuppe mit Mandeln und Oregano <i>White tomato soup with almonds and oregano</i>	14
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse <i>Fish soup with seafood and vegetables</i>	16
Pfifferlingssuppe mit Aprikose und Kräuteröl <i>Chanterelle soup with apricot and herb oil</i>	15

ENRICO D'ASSIA

PASTA | PASTA

Spaghettini mit Meeresfrüchten und Weißweinsauce <i>Spaghettini with seafood and white wine sauce</i>	36 24
Spaghettini mit Sardellen, Oliven, Kapern und Tomate <i>Spaghettini with anchovies, olives, capers and tomato</i>	18 14
Spaghettini mit Trüffel, Grana Padano und Weißweinsauce <i>Spaghettini with truffle, Grana Padano and white wine sauce</i>	36 24
Spaghettini mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und jungem Lauch <i>Spaghettini with chanterelles, cherry tomatoes and young leek</i>	32 21

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Junges Gemüse mit gelbem Erbsenpüree, Blaubeeren und Purple Curry <i>Young vegetables with yellow pea puree, blueberries and purple curry</i>	27
Fregola Sarda mit wildem Brokkoli, Mojo Rojo und Grana Padano <i>Fregola Sarda with wild broccoli, mojo rojo and Grana Padano</i>	27
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	58
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	38,5
Pulpo <i>Pulpo</i> 150g	43
Wolfsbarsch <i>Sea bass</i> 170g	43
Rinderrückensteak <i>Beef rump steak</i> 170g	49
Pfifferlinge <i>chanterelles</i>	37

BEILAGEN | SIDES

Junger Blattsalat <i>Young leaf salad</i>	8,5
Caesar Salat <i>Caesar salad</i>	9,5
Pommes <i>French fries</i>	9
Süßkartoffelpommes <i>Sweet potato fries</i>	9,5
Jus <i>Jus</i>	4,5
Weißweinsauce <i>White wine sauce</i>	4
Pfifferlinge <i>Chanterelles</i>	14

DESSERT | DESSERT

Sweets im Glas <i>Sweets in the glass</i>	9
Himbeerbrownie mit Buttermilch-Brombeereis und Pralinésoße <i>Raspberry brownie with buttermilk-blackberry ice cream and praline sauce</i>	18
Erdbeer-Ingwerschnitte mit Vanilleeis und Sahnekaramell <i>Strawberry ginger delice with vanilla ice cream and creamy caramel</i>	18

ENRICO D'ASSIA

FEINSCHMECKER MENÜ | GOURMET MENU

ZEIT AM MEER | BY THE SEA

Rotbarbe **oder** Apolline aux Fleurs Crottin mit Kichererbse, Avocado, Algen und Sud
Red mullet or Apolline aux Fleurs Crottin with chickpeas, avocado, seaweed and stock

TOMATE TRIFFT AROMA | TOMATO MEETS AROMA

Cremige Gazpacho mit Wassermelone, eingelegten Kirschtomaten,
Kräuterbrioche und Olivenöl
Creamy gazpacho with watermelon, pickled cherry tomatoes, herb brioche and olive oil

EINFACH PASTA | SIMPLY PASTA

Raviolo mit Pfifferlingen, Spargelragout, Bärlauch und Erdbeere
Raviolo with chanterelles, asparagus ragout, wild garlic and strawberry

ZARTES VOM FELD | TENDER FROM THE FIELD

Lammrücken **oder** Briocheknödel mit jungem Gemüse, Balsamico Zwiebeln,
Spitzkohlsalat und Auberginencreme
*Rack of lamb or brioche dumplings with young vegetables, balsamic onions,
pointed cabbage salad and eggplant cream*

wahlweise mit 120g Wagyu Steak statt Lammrücken | +39
optionally to choose with 120g wagyu steak instead of lamb | +39

LIEBLICH & KROSS | SWEET & CRUNCHY

Weißes Schokoladen-Schmandmousse mit Pfirsich, Himbeer-Buttermilcheis,
Knusperboden und Buttermilchschaum
*White chocolate sour cream mousse with peach, raspberry buttermilk ice cream,
crispy base and buttermilk foam*

3-Gang 129 | 4-Gang 149 | 5-Gang 169

Im Preis enthalten ist ein Brotgedeck, Amuse-Bouche und Petit Four.

Wir bitten um Verständnis, dass unser Gourmet-Menü nur tischweise und nur bis 20 Uhr bestellt werden kann.

3-course 129 | 4-course 149 | 5-course 169

The price includes a bread set, amuse-bouche and petit four.

We ask for your understanding that our gourmet menu can only be ordered by the table and only until 8 pm