

ENRICO D'ASSIA

VORSPEISE | STARTERS

Brotgedeck mit Dips <i>Bread and dips</i>	6,5
Brotgedeck mit eingelegtem Bauch vom Bluefintunfisch <i>Bread with pickled belly of bluefin tuna</i>	34,5
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>	52
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	32
5 Wildgarnelen <i>5 wild prawns</i>	36
Spargelsalat mit Ziegenkäse, Kichererbsen, Johannisbeere, und Lavendel-Honig <i>Asparagus salad with goat cheese, chickpeas, redcurrant, lavender honey</i>	19
wahlweise mit <i>optionally with</i> 1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	52
Räucherlachs <i>Smoked salmon</i>	32
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	32
5 Wildgarnelen <i>5 wild prawns</i>	36
Carpaccio vom Rind mit jungem Salat und Grana Padano <i>Beef Carpaccio with young lettuce and Grana Padano</i>	24
Bresaola mit Creme von mediterranen Gemüse, Focaccia, Ruccola und Melone <i>Bresaola with sun-dried tomato cream, focaccia, arugula and melon</i>	28
Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, Pesto, Aprikose und Balsamicoeis <i>Buffalo mozzarella with colorful tomatoes, pesto, apricot and balsamic ice cream</i>	23

ENRICO D'ASSIA

SUPPE | SOUP

Spargelsuppe mit Liebstöckel und Sauerrahm <i>Asparagus soup with lovage and sour cream</i>	14
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse <i>Fish soup with seafood and vegetables</i>	16

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Gewürzkartoffeln mit Fenchel-Bohngemüse, Möhre, Zitrone und Oliven-Focacciacrumble <i>Spiced potatoes with fennel and bean vegetables, carrot, lemon and olive focaccia crumble</i>	27
Gnocchi mit Birne, Morchel, Spargel und Fourme d'Ambert <i>Gnocchi with pear, morel, asparagus and Fourme d'Ambert</i>	27
Spargelrisotto mit Kräutern, Champignons und jungem Spinat <i>Asparagus risotto with herbs, mushrooms and young spinach</i>	27
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	59
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	39
Pulpo <i>Pulpo</i> 150g	43
Seesaibling <i>Arctic char</i> 170g	43
Lammhüfte <i>Lamb rump</i> 170g	43
5 Wildgarnelen <i>5 wild prawns</i>	43
Hähnchenschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat <i>Chicken schnitzel with lukewarm potato salad</i>	34

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

ENRICO D'ASSIA

PASTA | PASTA

Tagliarini mit Meeresfrüchten und Weißweinsauce 36 | 24
Tagliarini with seafood and white wine sauce

Tagliarini mit Trüffel, Grana Padano und Weißweinsauce 36 | 24
Tagliarini with truffle, Grana Padano and white wine sauce

Tagliarini mit Spargel, Kirschtomaten und jungem Lauch 28 | 18
Tagliarini with asparagus, cherry tomatoes, and young leek

DESSERT | DESSERT

Sweets im Glas | *Sweets in the glass* 9

Delice von Stachelbeere und Schmand mit Minzcrumble und Erdbeereis 18
Gooseberry and sour cream dessert with mint crumble and strawberry ice cream

Blondie mit Salzkaramell, Feige, Hafercrumble und Himbeereis 18
Blondie with salted caramel, fig, oat crumble and raspberry ice cream