

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

ENRICO D'ASSIA

FEINSCHMECKER MENÜ | GOURMET MENU

TOMATE TRIFFT AROMA | TOMATO MEETS AROMA

Gebratener Pulpo **oder** Brebis au Fleurs mit Edel-Tomate, Olive, Feige und Ciabatta Chip
Roasted octopus or brebis au fleurs with fine tomato, olive, fig and ciabatta chips

ERFRISCHEND UND PIKANT | REFRESHING AND SPICY

Grüne Gazpacho mit Papaya, Avocado, Feta und Grissinikrusper
Green gazpacho with papaya, avocado, feta and Grissinicrunch

REIS UND LECKER | RICE AND DELICIOUS

Aranchini mit Spargelragout, Cassis und Fourme d'Ambert
Aranchini with asparagus ragout, cassis and Fourme d'Ambert

SOMMER AUF DEM TELLER | SUMMER ON A PLATE

Seeforelle **oder** Culurgiones mit jungem Gemüse,
Maiscrème, Kirsche und Karamell-Dinkel
*Lake trout or culurgiones with young vegetables,
corn cream, cherry and caramelized spelt*

wahlweise mit 120g Wagyu Steak statt Seeforelle | +39
optionally to choose with 120g wagyu steak instead of lake trout | +39

LIEBLICH & FRISCH | SWEET & FRESH

Blaubeer-Mohnschnitte mit Mascarponecrème und Zitronensorbet
Blueberry poppy seed slice with mascarpone cream and lemon sorbet

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

GENUSS | ENJOYMENT

White Pearl Kaviar 30g
mit Blinis, Schnittlauch
und Crème fraîche
*White Pearl Caviar 30g
with blinis, chives,
and crème fraîche*

160

Kaviar 50g mit Blinis,
Schnittlauch und
Crème fraîche
*50g of caviar
with blinis, chives,
and crème fraîche*

129

Iberico Schinken
mit Röstbrot
und Oliven
*Iberico ham with
roasted bread
and olives*

38