

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 |
| Junger Blattsalat mit Pfifferlingen, Granatapfel, Cashewkernen und Himbeere <i>Young leaf salad with chanterelle, pomegranate, cashew nuts and raspberry</i> | 9,5 |
| 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 |
| 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

Pfifferlingssuppe mit Aprikose und Kräuteröl 14
Chanterelle soup with apricot and herb oil

Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse 16
Fish soup with seafood and vegetables

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Ofenkartoffel mit breiten Bohnen, Karamell-Schalotte
und Kräuterschmand 27
*Baked potato with broad beans, caramelized shallot
and herbed sour cream*

Senfkohl mit Purple Curry, grünem Spargel, Kirsch-Sechuan
und Süßkartoffelcrème 27
*Mustard greens with purple curry, green asparagus, cherry Sichuan pepper
and sweet potato cream*

Risotto mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Weißweinsauce 27
Risotto with chanterelles, cherry tomatoes, and white wine sauce

wahlweise mit | *optionally with*
1/2 Hummer | 1/2 lobster 59
deutscher Maishähnchenbrust | *German corn-fed chicken breast* 39
Pulpo | *Pulpo* | 150g 43
Dorade | *Sea Bream* | 170g 43
Rinder Short Rib | *Beef short rib* | 170g 43
5 Wildgarnelen | *5 wild prawns* 43

Hähnchenschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat 34
Chicken schnitzel with lukewarm potato salad

BEILAGEN | SIDES

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

ENRICO D'ASSIA

PASTA | PASTA

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagliarini mit Meeresfrüchten und Weißweinsauce <i>Tagliarini with seafood and white wine sauce</i> | 36 24 |
| Tagliarini mit Trüffel, Grana Padano und Weißweinsauce <i>Tagliarini with truffle, Grana Padano and white wine sauce</i> | 36 24 |
| Tagliarini mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und jungem Lauch <i>Tagliarini with chanterelle, cherry tomatoes, and young leek</i> | 32 21 |
| Tagliarini mit Sauce Bolognese <i>Tagliarini with bolognese sauce</i> | 21 15 |

DESSERT | DESSERT

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sweets im Glas <i>Sweets in the glass</i> | 9 |
| Delice mit Pfirsich, Schwarzem Tee, Vanillemousse und Joghurteis <i>Delice with peach, black tea, vanilla mousse and yogurt ice cream</i> | 18 |
| Crème Brûlée mit Brombeere, Erdbeere und Sauerampferis <i>Crème brûlée with blackberry, strawberry and sorrel ice cream</i> | 18 |