

# 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>	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
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, Vanille mousse 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

# ENRICO D'ASSIA

---

## FEINSCHMECKER MENÜ | GOURMET MENU

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*

\*\*\*

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

\*\*\*

Aranchini mit Pfifferlingsragout, Cassis und Fourme d'Ambert  
*Aranchini with chanterelle ragout, cassis and Fourme d'Ambert*

\*\*\*

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*

\*\*\*

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