



STARTER
CRUDO
MANDE
VEGI

- Carpaccio di Cipriani vom Rindsfleisch von Hand geschnitten. Emulsion von olio extra vergine & Zitronensaft. gehobelter Parmigiano 80gr. 29.- / 160gr. 54.-
- Indische Tomaten mit Pfefferkörnern di Bufala, Mango Chili & Basilico 17.80
- King Artichand wigore 17.80
- Grün Papaya salad. Salmon sashimi. Joy sauce 22.80
- Weisse Spargel aus der Pfalt. Mousseline- Mayonaise 22.80 + Jambon Jeraus 7.50 / + Jambon finé 7.50
- Veeron-Kopfsalat mit Schnittlauch 12.80
- Avocado & Gurken (HSC) 17.80
- Tatar de Boent 19.80 / 36.-
- Potage du moment II.
- Egri filets vom See frito. junge Rosmarinkartoffeln gartengetrocknet. Jambon Montade 42.80
- Filet Entiere grillé au citron. junge Rosmarinkartoffeln & gartengetrocknete 59.80
- Pailhard de veau grillé. Junger Petersilsalat & gehackte gartenkräuter 46.80
- Tournedos de boent Veeron. Pannes allumettes 58.80 / 74.-
- Handdünne Ravioli fatti a mano al burro & salsa 19.80 / 36.80
- Spaghetti al sugo di pomodoro & Basilico 23.80