



## Vorspeisen

### **Rindertatar**

Rote Zwiebel | gebeiztes Eigelb | Umami

34

### **Thunfischtatar**

Avocado | Ingwer | Mango

34

### **Gegrillte Tomate**

Burrata | Granatapfel | Petersilie

24

### **Gazpacho**

Sauerrahm | Sumach | Gurke

22



## Salate

### **Caesar's Salat**

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan

16

### **Bunter Sommersalat**

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing

14

### **Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:**

- Perlhuhnbrust

+ 9

- gratiniertem Ziegenkäse

+ 9

- 3 Garnelen

+ 9

### **Kleiner Beilagensalat**

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing

8



## Zwischengänge

### **Geflämmter Kabeljau**

Wassermelone | Tomate | eingelegter Rettich

32

### **Kaisergranat**

Fenchel | Zitrusfrüchte | Kaisergranatschaum

34

### **Schweinebauch**

Feigen | Bohnen | milder Ziegenkäse

28

### **Taglierini Pfifferlinge**

Pfifferlinge | Parmesan | Schnittlauch

als Zwischengericht 26

als Hauptgang 38



## Hauptgänge

<b>Seeteufel</b> Erbsenrisotto   Lardo   Tasmanischer Pfeffer	48
<b>Rinderfilet</b> Blumenkohl   Kartoffel-Mille Feuille   Steinpilze	52
<b>Rote Beete Risotto</b> Gorgonzola   Birne   Zitrone	38
<b>Entrecôte</b> Süßkartoffel   Soubis   Schwarzer Knoblauch	52

## Klassiker

<b>Stubenküken im Ganzen gegart</b> Kartoffelpüree   Salat   Albuferasoße <i>Zubereitungszeit ca. 20 Minuten</i>	54
<b>Seezunge im Ganzen (für 2 Personen)</b> Kartoffelpüree   Babyspinat   Beurre Blanc <i>Zubereitungszeit ca. 20 Minuten</i>	pro Person 52
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone	34
<b>Rindergulasch</b> Paprika   Knöpfle   Sauerrahm	34



## Dessert

### **Kokosnuss**

Mango | Kokos | Bronzefenchel

18

### **Himbeerzauber**

Pfingstrosen | Joghurt | Zitrone

20

### **Herzkirsche**

Haselnuss | Millot | Kirsche

20

### **Passionsfrucht Crème Brûlée**

Vanille aus Madagaskar | Joghurteis

16

### **Käsevariation**

Früchte Brot | Chutney | Trauben

17

### **Eis & Sorbets**

Vanille, Schokolade, Haselnuss

Himbeer, Erdbeere, Aprikose, Zitrone

je Nocke 4



**Pizza für die Mitte**  
**da Daniele di Roma**  
ca. Ø 25 cm

<b>Pizza 959</b> Kapern   Taggiasche Oliven   Sardellen	20
<b>Pizza Parma</b> Parmaschinken   Parmesan   Rucola	26
<b>Pizza Lardo</b> Taleggio   Pfifferlinge   Lardo	24
<b>Pizza Büffel Burrata</b> Paprika   Burrata   Basilikum	22
<b>Pizza Margherita</b> Tomate   Mozzarella   Oregano	18



## UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Gegrillte Tomate

Burrata | Granatapfel | Petersilie

\*\*\*

### Secreto

Feigen | Bohnen | milder Ziegenkäse

\*\*\*

### Kaisergranat

Fenchel | Pomelo | Kaisergranatschaum

\*\*\*

### Entrecôte

Süßkartoffel | Soubis | Schwarzer Knoblauch

\*\*\*

### Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

\*\*\*

### 959 Pralinen<sup>3</sup>

Menüpreis: 130 p.P

4 Gang (ohne Secreto): 115 p.P.

Weinbegleitung 5 Gang: 59 p.P.

Weinbegleitung 4 Gang: 49 p.P.



## UNSERE VEGETARISCHE MENÜEMPFEHLUNG

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Gegrillte Tomate

Burrata | Granatapfel | Petersilie

\*\*\*

### Gratinierter Ziegenkäse

Feigen | Bohnen | Kresse

\*\*\*

### Geschmorter Chicorée

Fenchel | Pomelo | Süßkartoffel

\*\*\*

### Rote Beete Risotto

Gorgonzola / Birne / Zitrone

\*\*\*

### Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

\*\*\*

### 959 Pralinen<sup>3</sup>

Menüpreis: 100 p.P.

4 Gang ohne Chicorée: 85 p.P.

Weinbegleitung 5 Gang: 59 p.P.

Weinbegleitung 4 Gang: 49 p.P.