

CHAMPAGNER

Diebolt-Vallois Blanc de Blancs brut 0,1l ... 9,8 0,75l ... 73
Perrier - Jouët Grand Brut 0,1l ... 13,5 0,75l ... 89
Pascal Doquet Rosé BIO Premier Cru 0,1l ... 13,5 0,75l ... 89
Perrier - Jouët Blason rosé 0,1l ... 17,5 0,75l ... 129

ENTRÉES-ANTIPASTI

Vorspeisen werden serviert sobald sie in der Küche angerichtet sind

Oliven, geröstete Mandeln, Parmigiano vecchio ... 9
Bisque d'homard, Hummersuppe, Estragon. ... 11
Hummus, Falafel, Joghurt-Minz Raita ... 9
Gegrillter Oktopus, Fenchel, Zwiebel, Zitrone ... 14
Frittierte Artischocken, Taggiasca Oliven, Quinoa-Taboulé ... 13
Auberginen-Mozzarella-Polpette, Tomatensugo ... 11
Romanasalat, weiße Vinaigrette, Schnittlauch, Radieschen ... 7
Vitello Tonnato, Kapern ... 12
Salade Nicoise, kurz gegrillter Thunfisch ... 16
½ kg Scampi vom Holzkohle-Grill, Peperonata, Zitrone ... 29
Trüffel-Flammkuchen, Crème fraîche, Lauch ... 18

CARPACCIO & CHARCUTERIE

Italienischer luftgetrockneter Prosciutto, Grissini ... 9/16
Rinderfiletcarpaccio «à la Rocca Riviera» Zitrone, Parmesan, Mayonnaise ... 17 mit Trüffel ... 29
Tuna - Tatar, Avocado, Mandelöl, Limette ... 19
«Boeuf Tartare Classique», Schnittlauch - Crème fraîche, Röstbrot ... 16/29
...mit Imperial Ossietra Kaviar ... 49/89

PASTA

Tagliatelle »al Ragù Bolognese« piccolo ... 9 grande ... 15
Strozzapretti al Carbonara Tartufo, Trüffel piccolo ... 18 grande ... 28
Conchiglioni, Scampi, Spinat piccolo ... 14 grande ... 22
Risotto alla Rocca piccolo ... 12 grande ... 18

Unsere Speisen können Allergene und Kreuzkombinationen enthalten. Bitte sprechen Sie den Service an!

- FRISCH VOM MARKT -

FISCH & KRUSTENTIERE FINDEN SIE
AUF UNSERER TAGESKARTE

VIANDE/CARNE VOM HOLZKOHLEGRILL

Charolais - Filet gratiniert mit »Cafe de Paris«, »Ladies Cut« 200g ... 33 · »Original Cut« 300g ... 43
Limousin - Filet, Frankreich, »Ladies Cut« 200g ... 38 · »Original Cut« 300g ... 49
Charolais Rib Eye, Frankreich, »Ladies Cut« 250g ... 27 · »Original Cut« 350g ... 38
Charolais Rumpsteak, Frankreich, »Ladies Cut« 250g ... 27 · »Original Cut« 350g ... 38
Limousin »Côte de Veau« Kalbskotelette 400g, gegrillter Trevisiano Radicchio ... 39
»Poulet Rôti« halbes Bauernhuhn zerlegt, Ofengemüse, Zitrone, Kräuter, Oliven ... 19
Lammkotelettes ... 22

AB 2 PERSONEN

Loup de Mer ca . 1,2 kg, Salz-Brotkruste... 79
Seezunge »à la Meunière«, Kapern, Zitrone ... 78
»Chianina« Bistecca Fiorentina, Toskana 1,2 kg ... 129
»Chateaubriand«, Charolais, Frankreich 600 gr ... 89 · 1kg ... 149

LÉGUMES/VERDURA

»Cocotte de légumes« Saisongemüse, Trüffelcrème ... 9
Pimentos de Padron ... 6
«Œuf poché» Blattspinat, pochirtes Bio Ei ... 7 mit Trüffel ... 15
Ratatouille ... 5

CONTORNI

Purée Maison, Kartoffelpüree ... 4 mit Trüffel ... 11
«Panisses Dorée» Kichererbsenkroketten, Kräuterquark ... 5
Pommes frites ... 4,5
Gratin Dauphinois ... 5
Kürbisstampf, Kerne...5

SAUCEN

Weisser Pfefferrahm, Cognac ... 5
Sauce Béarnaise ... 4
Trüffelcrème ... 8

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%