



## Cold Starters

---

DIE AUSTER  
Fine de Claires

| 4,50 EUR/STK.

DIE JAKOBSMUSCHEL  
Gratiniert

| 5,00 EUR/STK.

DIE "CALVISIUS" SARDELLEN  
Kantabrisches Meer . Ciabatta . Salzbutter



| 15,00 EUR

DIE SIZILIANISCHE GARNELE  
Ponzu . Passionsfrucht . Stracciatella

| 20,00 EUR

DIE GÄNSELEBER TERRINE  
Portwein . Butterbrioche

| 21,00 EUR

## Warm Starters

---

DIE CONSOMMÉ DOUBLE  
Ochsenschwanz Ravioli . Gemüsejulienne

| 16,00 EUR

DIE RAVIOLI  
Französische Ente . Kimchi . Orange

| 22,00 EUR

DIE TINTENFISCHGNOCCHI  
Das Beste vom Meer

| 24,00 EUR

DER "ACQUERELLO" RISOTTO  
Radicchio Trevigiano . Büffelblaukäse

| 21,00 EUR



MARKIEREN UNS AUF DEINEN ESSENHIGHLIGHTS

## Main Courses

DAS TATAKI VOM GRAUVIEH | 40,00 EUR  
Shiitake-Austernpilze . Junglauch . Pak Choi

DER PASSEIRER BACHSAIBLING  Schiefer | 36,00 EUR  
Wilder Brokkoli . Kartoffel . Champagner



VEGETARISCH

DER ROTE-BETE SALAT | 14,00 EUR  
Büffelmozzarella . Kümmel

DIE SPAGHETTI "CHITARRA" | 22,00 EUR  
"Cacio & Pepe" am Tisch serviert

DIE PAPRIKA | 20,00 EUR  
Cous Cous . Curry . Mango

DER GEMISCHTE SALAT | 9,50 EUR

## Desserts

SOMVITA DESSERT | 14,00 EUR

SORBETVARIATION | 12,00 EUR

MILCHSCHNITTE | 12,00 EUR  
Schokoladeneis

SCHOKOLADENTÖRTCHEN | 13,00 EUR  
Waldfrüchte . Karamell . Sauerrahmeis

SÜDTIROLER KÄSEVARIATION | 15,00 EUR  
Chutneys . Walnüsse . Trauben

## Specials

### UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL



RINDSFILET | 42,00 EUR  
250 G

DRY AGED ROASTBEEF | 45,00 EUR  
300 G

TOMAHAWK - STEAK | 105,00 EUR  
1 KG

RIBEYE - STEAK | 95,00 EUR  
1 KG

T-BONE - STEAK | 100,00 EUR  
1 KG

RINDS - BURGER | 23,00 EUR

BEST OF THE BEST  
WAGYU-BURGER | 25,00 EUR

WAGYU T-BONE-STEAK | 220,00 EUR  
1 KG

WAGYU TOMAHAWK-STEAK | 250,00 EUR  
1 KG

Mit unseren Spezialitäten servieren wir wahlweise:  
Süßkartoffelpommes, Pommes, Wedges, Blattsalat



# Degustationsmenü

PASSEIRER LAMMCARPACCIO  
Artischocke . Parmesan . Rucola

\*\*\*

FREGOLA SARDA  
Lachs . Dill

\*\*\*

GESCHMORTES KALBSSCHULTERNAHTL  
Kartoffelcreme . Trüffel . Karotte

\*\*\*

SCHOKOLADE . VANILLE . HIMBEERE

**3-Gänge-Menü** 69,00 EUR  
mit Weinbegleitung 90,00 EUR

**4-Gänge-Menü** 79,00 EUR  
mit Weinbegleitung 107,00 EUR

auch mit alkoholfreier Weinbegleitung möglich

**Das Degustationsmenü kann bis 20:30 Uhr bestellt werden**