



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 Ochschwanz 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
[mit gebratenem Speck, Cheddar, Salat, Tomate, BURGERSAUCE]

BEST OF THE BEST

WAGYU-BURGER | 25,00 EUR
[mit gebratenem Speck, Cheddar, Salat, Tomate, BURGERSAUCE]

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