



KÜRBIS-FALAFEL

Stängelkohl | Sauce vom Feta Käse | Pesto aus Taggiasca-Oliven und Mandeln

18,00€

THUNFISCH-TATAKI

Erdnuss-, Honig-, Sojasauce | Pflaumen- Tamarinden-Chutney

22,00€

HANDGESCHNITTENES TARTAR VOM SÜDTIROLER RIND

Carpaccio vom Kalbskopf | Meerrettich-Eis | Äpfel | marinierte Radieschen

22,00€

SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL

Kimchi vom Radicchio aus Treviso | Kürbiscreme

18,00€

CARNAROLI RISOTTO MIT BLAUSCHIMMELKÄSE „GOLDEN GEL“

Kompott und Pulver aus Merlot-Trester | Foie Gras

22,00€ (20,00 € ohne Foie Gras)

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI ALL'AGLIO OLIO

Chili | Blumenkohlcreme mit Mandelmilch

Felchen Fisch-Tartar aus dem Trentino | Heringskaviar

22,00€

KNUSPRIGES KÜRBISMEDAILLON MIT KÜRBISKERNEN

sautierter Schwarzkohl | Rote Kokos-Curry-Sauce

24,00€

FELCHEN FISCHFILET AUS DEM TRENTINO IM OFEN GEGART

Brokkoli | Kastanien-Hummus | Crusco Paprika

30,00€

IN CABERNET MERLOT VALBION GESCHMORTE HIRSCHWANGE

Kartoffelpuffer | Rote-Bete Salat | Sauerrahm

30,00€

TAGLIATA VOM SÜDTIROLER RIND

Ochsenschwanzragout | Rosenkohl | Pastinaken | Preiselbeersauce

28,00€

„HERBSTLICHES TIRAMISU“

In Kaffee getränkter Biskuit | Kastaniensorbet | kandierte Orange

Zabaione-Creme | Mascarpone-Espuma

12,00€

NAMELAKA AUS WEIßER SCHOKOLADE UND HEU

Eis vom Eppaner Waldhonig mit fleur de sel | Himbeergelee | Joghurt-Espuma

12,00€

FEINE SELEKTION VOM SÜDTIROLER KÄSE

mit hausgemachtem Chutney

16,00€

4 GANG ABENDMENÜ 65€

wird abends ausschließlich tischweise serviert

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben,
wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter!