

**Karte Wochenmenüs**  
gültig ab 14. September / Di – Sa 17 – 23 Uhr

**Wochenmenü**

– Vorspeise –

**Carpaccio von Krustentieren**  
Salsa Negra / Papaya / Zuckerschoten /  
Safran-Mayonnaise

– Suppe –

**Essenz von Waldpilzen**  
Kalbsschwanz-Tortelloni / gebackenes  
Wachtelei / Sherryessig

– Zwischengang –

**Hausgemachte Petersilien-Ravioli**  
Pecorino Romano-Füllung / schwarzer  
Trüffel / gebratene Steinpilze

– Hauptspeise –

**Geschmorte Bäckchen vom Hirschkalb**  
Brombeer-Jus / süß-saurer Muskatkürbis /  
hausgemachte Kastanien-Gnocchi /  
gerösteter Bio-Kräutersaitling aus Brandenburg

– Dessert –

**Matcha-Cheesecake**  
Himbeere / Pistazie

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

**47 €**

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

**64 €**

– 5 Gänge –

**72 €**

**Vegetarisches Wochenmenü**

– Vorspeise –

**Ziegenkäse-Nougat**  
Birne / Dörrobst / geröstete Nüsse /  
Ringel-Bete / Kürbiskernöl / Tomate

– Suppe –

**Essenz von Waldpilzen**  
Petersilien-Raviolo / gebackenes  
Wachtelei / Sherryessig

– Zwischengang –

**„Carbonara“ Stresa-Style**  
Schwarzer Trüffel / hausgemachte Tagliatelle /  
gebratene Steinpilze / Grana Padano

– Hauptspeise –

**Kürbis trifft Ingwer**  
Kürbis-Dim Sum / Krokant / Kernöl /  
gegrillter Kürbis / Ingwer-Sud

– Dessert –

**Französische Apfeltarte**  
Zweierlei vom grünen Apfel / türkischer Joghurt

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

**39 €**

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

**55 €**

– 5 Gänge –

**65 €**