

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

– Vorspeisen –

Ziegenkäse-Nougat

Birne / Dörrobst / geröstete Nüsse / Ringel-Bete / Kürbiskernöl / Tomate

13 € – vegetarisch –

Carpaccio von Krustentieren

Salsa Negra / Papaya / Zuckerschoten / Safran-Mayonnaise

15 €

Tataki vom Milchkalbsfilet

Tomaten-Ponzu / Bio-Kräutersaitlinge aus Brandenburg / Eigelb / Spitzkohl

16 €

– Suppe –

Essenz von Waldpilzen

Kalbsschwanz-Tortelloni / gebackenes Wachtelei / Sherryessig

11 €

– Hauptspeisen –

„Carbonara“ Stresa-Style

Schwarzer Trüffel / hausgemachte Tagliatelle / gebratene Steinpilze / Grana Padano

Zwischengang 18 €
Hauptgang 24 € – vegetarisch –

Hausgemachte Petersilien-Ravioli

Pecorino Romano-Füllung / schwarzer Trüffel / gebratene Steinpilze

Zwischengang 19 €
Hauptgang 25 € – vegetarisch –

Kürbis trifft Ingwer

Kürbis-Dim Sum / Krokant / Kernöl / gegrillter Kürbis / Ingwer-Sud
– *vegetarisch* –

19 €

Auf der Haut gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle

Forellen-Kaviar / Gurke / schwarzer Senf / Schnittlauch-Kartoffelstampf

22 €

Gegrillte Supreme vom französischen Schwarzfederhuhn

Petersilienwurzel / Kirsche / wilder Brokkoli / gebratene Kartoffeltaler

23 €

Rosa gebratener Hirschrücken

Brombeer-Jus / süß-saurer Muskatkürbis / hausgemachte Kastanien-Gnocchi /
gerösteter Bio-Kräutersaitling aus Brandenburg

29,5 €

Gegrilltes Teres Major-Steak „dry aged“

„Carbonara“ Stresa-Style / hausgemachte Tagliatelle / schwarzer Trüffel / gebratene Steinpilze

31 €

– Dessert –

Matcha-Cheesecake

Himbeere / Pistazie

8 €

Hausgemachtes Milch-Karamell-Eis

Brioche „Arme Ritter Style“ / marinierte Waldbeeren

9 €

Französische Apfeltarte

Zweierlei vom grünen Apfel / türkischer Joghurt

10 €

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nietzsche aus der Weinkulturbar
Estragonsenf / Salzoliven / hausgemachte Mirabellen-Marmelade

12 €