

**Karte Wochenmenüs**  
gültig ab 25. November

**Wochenmenü**

**– Vorspeise –**

**Tataki vom Milchkalbsfilet**

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

**– Suppe –**

**Weißer Gänse-Schaum**

Gebackenes Gänseklein / Rotkohl /  
schwarze Walnuss

**– Zwischengang –**

**Gebratenes Filet vom Steinbutt**

Fregola Sarda / Muschel-Schaum /  
Wintertrüffel / wilder Brokkoli

**– Hauptspeise –**

**Rosa gegrillter Rücken vom Hirsch**

Grué de Cacao / Sellerie-Püree / Schupfnudeln /  
eingekochte Kirsche / Gewürzjus

**– Dessert –**

**Mandarinen-Tonkabohnen-Schnittchen**

Bratapfelsorbet / Amaretto-Sabayon

**– 3 Gänge –**

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

**47 €**

**– 4 Gänge –**

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

**65 €**

**– 5 Gänge –**

**72 €**

**Vegetarisches Wochenmenü**

**– Vorspeise –**

**Terrine vom Winter-Gemüse**

Schwarzer Trüffel / Frisée-Salat /  
Schaumbrot / Granatapfel

**– Suppe –**

**Essenz von Waldpilzen**

Shiitake-Tortelloni / gebackenes  
Wachtelei / Sherryessig

**– Zwischengang –**

**„Carbonara“ Stresa-Style**

Schwarzer Trüffel / hausgemachte Tagliatelle /  
gebratene Shiitake-Pilze / Pecorino

**– Hauptspeise –**

**Kürbis trifft Ingwer**

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

**– Dessert –**

**Schokoladen-Cantuccini-Tarte**

Weißes Espresso-Eis / Crème de Cassis

**– 3 Gänge –**

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

**39 €**

**– 4 Gänge –**

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

**55 €**

**– 5 Gänge –**

**65 €**