

**Karte Restaurant**  
gültig ab 25. Januar

**- Vorspeisen -**

**Stresa's Winter-Variation**

Lauch / Ricotta / Rote Bete / Shiitake / Zitrus-Öl

- *vegetarisch* -

13 €

**Geflämmerter Skrei**

Räucherfisch-Creme / Apfel-Dill-Sud / marinierter Portulak / Forellenkaviar

14 €

**Carpaccio von Salzwiesenlamm**

Fermentierte Schwarzwurzel / Cashewkerne / Paprika-Gremolata

16 €

**- Suppe -**

**Schaumsüppchen von der gerösteten Petersilienwurzel**

Perlhuhn-Krautwickel oder geräucherter Tofu-Krautwickel / Walnuss-Öl

10 €

**- Hauptspeisen -**

**Lasagne Stresa-Style**

Shiitake-Pilzragout / Kartoffel-Lauch-Espuma / schwarzer Knoblauch

- *vegetarisch* -

Zwischengang 14 €

Hauptgang 19 €

**Französisches Risotto vom Camargue-Reis**

Beaufort aus den französischen Alpen / fermentierte Schwarzwurzel /  
eingelegte Karotte / wilder Brokkoli

- *vegetarisch* -

Zwischengang 17 €

Hauptgang 23 €

**Stresa's Trüffel-Carbonara**

Weißer Frühlings-Trüffel „Tuber Albidum Pico“ / hausgemachte Tagliatelle /  
Bio-Kräuterseitlinge aus Brandenburg / Pecorino  
– *vegetarisch* –

Zwischengang 22 €

Hauptgang 29 €

**Gegrilltes Suprême-Perlhuhn**

Bio-Kräuterseitlinge / Selleriepüree / Kartoffel-Petersilientaler / Trüffel-Jus

26 €

**Gebratenes Filet vom Skrei**

Fregola di Sarda / Edelfisch-Jus / eingelegte Karotten / wilder Brokkoli

30 €

**„Asia Style“ Beef Rib vom Neuseeländischen Black Angus Rind**

Ponzu-Marinade / Lauwarmer Rettich-Salat / Süßkartoffel-Ragout mit Chili und Koriander /  
Banh Bao-gedämpftes vietnamesisches Brötchen

32 €

**– Dessert –**

**Eiscreme vom Kaffee-Kräuter-Likör „Müller 3“**

Cru de Cacao / Toffee

8 €

**Mandel-Himbeer-Cannelloni**

Hausgemachtes Pistazieneis / gebackene weiße Schokolade

10 €

**Gâteau Opéra**

Opern-Torte / schwarze und rote Johannisbeere

11 €

**Dreierlei französischer Rohmilchkäse  
zusammengestellt von Silvio Nietzsche aus der Weinkulturbar**

Estragonsenf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

12 €

## Menü des Abends

### – Vorspeise –

#### **Stresa's Winter-Variation**

Lauch / Ricotta / Rote Bete / Shiitake / Zitrus-Öl

– vegetarisch –

oder

#### **Carpaccio von Salzwiesenslamm**

Fermentierte Schwarzwurzel / Cashewkerne / Paprika-Gremolata

### – Suppe –

#### **Schaumsüppchen von der gerösteten Petersilienwurzel**

Perlhuhn-Krautwickel oder geräucherter Tofu-Krautwickel / Walnuss-Öl

### – Hauptspeise –

#### **„Asia Style“ Beef Rib vom Neuseeländischen Black Angus Rind**

Ponzu-Marinade / Lauwarmer Rettich-Salat / Süßkartoffel-Ragout mit Chili und Koriander /  
Banh Bao-gedämpftes vietnamesisches Brötchen

oder

#### **Gebratenes Filet vom Skrei**

Fregola di Sarda / Edelfisch-Jus / eingelegte Karotten / wilder Brokkoli

oder

#### **Lasagne Stresa-Style**

Shiitake-Pilzragout / Kartoffel-Lauch-Espuma / schwarzer Knoblauch

– vegetarisch –

### – Dessert –

#### **Mandel-Himbeer-Cannelloni**

Hausgemachtes Pistazieneis / gebackene weiße Schokolade

oder

#### **Dreierlei französischer Rohmilchkäse**

**zusammengestellt von Silvio Nietzsche aus der Weinkulturbar**

Estragonsenf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

– 3 Gänge –

49 €

– 4 Gänge –

59 €