

Karte Restaurant
gültig ab 28. Juni

- Vorspeisen -

Erbsen-Tarte

Radieschen / Gurke / Salz-Zitrone / Wasabi / Affila-Kresse
- *vegetarisch* -

11 €

Ceviche vom Adler-Fisch

Curry-Sud / rote Zwiebel / Süßkartoffel / Zitronen-Beurre blanc-Eiscreme

15 €

Gebeiztes Tatar vom Wiesenkalb "asia-style"

Wachtelei / Brunnenkresse / Perlzwiebel / Gewürzgurke / Teryiaki

16 €

- Suppen -

Gazpacho verde

Sobrasada / Mango / schwarzer Knoblauch

10 €

Weißes Tomaten-Schaumsüppchen

Tomaten-Marmelade / Wan Tan / Ricotta / Oregano / Oliven
- *vegetarisch* -

8 €

- Hauptspeisen -

Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli

Pesto verde / Pisto Andaluz / Pimientos de Padron / gegrillte Paprika / getrocknete Tomate
- *vegetarisch* -

Zwischengang 13 €

Hauptgang 19 €

Steinpilz-Risotto

Gebackene Zucchini-Blüte / gebratene Steinpilze / gegrillte Jakobsmuschel / Kerbel-Espuma / Pecorino

Zwischengang 24 €

Hauptgang 31 €

Steinpilz-Risotto – ohne Jacobsmuschel –

Gebackene Zucchini-Blüte / gebratene Steinpilze / Kerbel-Espuma / Pecorino
– vegetarisch –

Zwischengang 21 €

Hauptgang 26 €

Stresa's Trüffel-Carbonara

Sommertrüffel / hausgemachte Tagliatelle / Pfifferlinge / Pecorino
– vegetarisch –

Zwischengang 22 €

Hauptgang 29 €

Gebackene Praline und rosa Hüfte vom Salzwiesen-Lamm

Bohnen-Cassoulet / Auberginen-Tatar / Fondant-Kartoffeln / Balsamico-Schalotten-Jus

27 €

Rosa gegrilltes Steak vom Schwertfisch

Artischocke / Ebly / grüner Spargel / getrocknete Tomaten / Pinienkerne

28 €

Roastbeef vom „Black Angus“

Kräuter-Mantel / gebratene Steinpilze / Kartoffel-Baumkuchen / Sauce vénitienne

34 €

– Dessert –

Zitronen-Tarte

Erdbeere / Basilikum-Sorbet / gebrannte weiße Schokolade

8 €

Stresa's Schokoladen-Mousse-Kuchen

Weißer Schokolade / Kakao / Mango / Passionsfrucht

10 €

Geeistes Mousse und Gel vom hauseigenen Süßwein „Stresling“

Beeren-Sud / Kirschen / Granite / Honigkresse

11 €

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nietzsche aus der Weinkulturbar

Estragonsenf / Salz Oliven / hausgemachtes Chutney

12 €