




## STARTERS AND TO SHARE

<b>AUSTERN POGET N°2</b> CHESTERBROT   SCHALOTTEN-VINAIGRETTE	Stück	EURO 6
<b>THAI-CURRY-CREMESUPPE</b> GEGRILLTE SALZWASSERGARNELEN   INGWER		12
<b>BURRATA DI BUFALA</b>  AUBERGINEN-TOMATENTARTAR   PINIENKERNE   PESTO		18
<b>VITELLO TONNATO</b> ZARTES KALBFLEISCH TUNA-CREAM   GERÖSTETE KAPERN		18
<b>SPANISCHE JAHRGANGS-SARDINEN 2020</b> UNSER WUNDERBARES OLIVENÖL   MEERSALZ		18
<b>SALMON TARTAR</b> AVOCADO   MANGO   FORELLEN CAVIAR   WASABI		20
<b>PULPO CARPACCIO</b> AMALFI ZITRONENÖL   GRANATAPFEL   ROTER PFEFFER		22
<b>KINGFISH CEVICHE</b> GELBSCHWANZ MAKRELE   PASSIONSFRUCHT   OLIVENÖL		22
<b>BLACK ANGUS BEEF TARTAR</b> TRÜFFELCREME   GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL		26

## MAIN MARE

<b>BLACK TIGER GARNELEN</b> MEZZELUNE RAVIOLI   RICOTTA E LIMONE FÜLLUNG LOBSTER-BUTTER   BLACK TIGER GARNELEN		28
<b>PULPO CROCCANTE</b> CRISPY OKTOPUS   BLUMENKOHLPÜREE SAFRAN-KARTOFFELN   PIEMENTOS DE PADRON		32
<b>NOIX DE SAINT JACQUES</b> GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN   TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL		34
<b>YELLOWFIN TUNA</b> THUNFISCH TAGLIATA   TERIYAKI-PAK CHOI WASABI-KARTOFFELPÜREE		38
<b>BOUILLABAISSE</b> MITTELMEERFISCHE   KRUSTEN- & SCHALENTIERE GERÖSTETES GARLIC BREAD   AIOLI		38

## MAIN VEGGIE & VEGAN

<b>"LAHORE"-CURRY</b>  KICHERERBSEN-CURRY   TOMATEN GERÖSTETE ARTISCHOCKEN   FRISCHER KORIANDER		EURO 28
<b>RIGATONI "ROYAL"</b>  MANUFAKTUR-PASTA   TRÜFFELCREME GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL		30

## MAIN MEAT

<b>BARBARIE ENTE</b> ENTENBRUST -ROSA GEBRATEN-   SÜßKARTOFFEL GEGRILLTE LAUCHZWIEBEL   SHIITAKE-JUS		EURO 36
<b>RINDERFILET GERMANY</b> (CA. 250 G) GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE WILDER BROKKOLI   SAUCE BÉARNAISE		38
<b>KALBSKOTELETT -THE VERY BEST-</b> METZGEREI GLASSTETTER   GERMANY (CA. 350GR) KARTOFFELRÖSTI   MORCHELRAHM		42
<b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS</b> (CA. 350 G) GRATIN KARTOFFELN   MEDITERRANES GEMÜSE TRÜFFEL JUS		42
<b>ROSSINI</b> RINDERFILET GERMANY (CA. 250 G) GEBRATENE GÄNSELEBER   WILDER BROKKOLI KARTOFFELPÜREE   TRÜFFEL		48



## EVERYBODY'S DARLING

<b>RIZZI SALAT "ROYAL"</b> BLATTSALATE   GEBRATENE SALZWASSER-GARNELEN FEIGEN   TOMATEN   GEHOBELTER PARMESAN		26
<b>WAGYU BEEF BURGER</b> 200 GR. PRIME BEEF CHEDDAR   SALAT   BACON   RIZZI BURGER SAUCE TOMATE   TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) <sup>1)2)3)14)</sup>		28
<b>WIENER SCHNITZEL</b> VOM BIO KALB GRANDMA STYLE KARTOFFEL-PESTO-SALAT   KALT GERÜHRTE PREISELBEEREN		36
<b>THE FLAMMKUCHEN -AUCH ZUM TEILEN-</b> GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN GEHOBELTER SCHWARZER TRÜFFEL		36
<b>GANZER LOUP DE MER</b> (CA. 1.200 G) -FOR TWO- IN DER SALZKRUSTE   FRISCHER BLATTSPINAT SAUCE MOUSSELINE   LIMONENÖL   ROSMARINKARTOFFELN (DER BURSCHEN BRAUCHT MIND. 40 MIN.) <sup>5)</sup>	PRO PERSON	44

## SWEETS & CO

<b>UNSERE GENIALEN EISCRÈMES &amp; SORBETS</b> BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH DER AKTUELLEN AUSWAHL	JE GROBE KUGEL	4
<b>AFFOGATO</b> DOPPELTER ESPRESSO   TONKA EISCREME		8
<b>BEAUTIFUL DISASTER</b> MASCARPONE-LOTUS-CREME   KIRSCHEN   MERINGUE   MARACUJA		12
<b>NEW YORK CITY</b> CHEESE CAKE   CRUSHED MERINGUE   KIRSCHSORBET		12
<b>I LOVE YOU!</b> CHOCOLATE CAKE   FLÜSSIGER KERN   MINZ-CRUNCH-EISCREME		12

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: TÄGLICH 12-23 H | KITCHEN HOURS: TÄGLICH 12-22 H  
LIEBE GÄSTE, WIR NEHMEN JEDLICHE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN IHRERSEITS SEHR ERNST.

BITTE TEILEN SIE UNS DIESE BEI DER BESTELLUNG MIT.  
 VEGETARISCHE GERICHTE  VEGANE GERICHTE

1) MIT FARBSTOFF 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) GESCHWEIFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT  
8) KOFFEINHALTIG 9) CHININHALTIG 10) MIT SÜßUNGSMITTELN 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHST 13) MIT TAURIN 14) NITRITPÖKELSALZ 28.10.2024



## STARTERS AND TO SHARE

<b>OYSTERS POGET N°2</b> RYE BREAD WITH BUTTER   SHALLOT VINAIGRETTE <sup>5)</sup>	PIECE	EURO	6
<b>THAI-CURRY-SOUP</b> GRILLED KING PRAWNS   GINGER			12
<b>BURRATA DI BUFALA</b>  TOMATO AND EGGPLANT TARTAR   PESTO   PINENUTS			18
<b>VITELLO TONNATO</b> VEAL   TUNA CREAM   ROASTED CAPERS			18
<b>SPANISH ATLANTIC SARDINES 2020</b> OLIVE OIL   SEA SALT			18
<b>SALMON TARTAR</b> AVOCADO   MANGO   TROUT CAVIAR   WASABI			20
<b>PULPO CARPACCIO</b> AMALFI LEMON OIL   POMEGRANATE   RED PEPPER			22
<b>KINGFISH CEVICHE</b> YELLOWFIN MACKEREL   PASSION FRUIT			22
<b>BEEF TARTAR BLACK ANGUS</b> BLACK TRUFFLE   TRUFFLE CREAM			26

## MAIN MARE

<b>BLACK TIGER PRAWNS</b> MEZZELUNE RAVIOLI   RICOTTA AND LIME FILLING LOBSTER BUTTER   BLACK TIGER PRAWNS			28
<b>PULPO CROCCANTE</b> GRILLED OCTOPUS   CAULIFLOWER PUREE SAFFRON POTATOES   PIEMENTOS DE DE PADRON			32
<b>NOIX DE SAINT JACQUES</b> FRIED SCALLOPS   TRUFFLED POTATO PUREE BLACK TRUFFLE			34
<b>YELLOWFIN TUNA</b> TUNA TAGLIATA   TERIYAKI PAK CHOI POTATO PUREE WITH WASABI			38
<b>BOUILLABaisse</b> OF FISH, CRUSTACEANS AND MUSSELS ROASTED GARLIC BREAD   AIOLI DIP <sup>5)</sup>			38

## MAIN VEGGIE | VEGAN

<b>“LAHORE” - CURRY</b>  CHICKPEA CURRY   TOMATOES ROASTED ARTICHOKEs   CORIANDER			28
<b>RIGATONI “ROYAL”</b>  PASTA   TRUFFLE CREAM BLACK TRUFFLE			30

## MAIN MEAT

<b>BARBARIE DUCK</b> PINK FRIED DUCK BREAST   SWEET POTATOES GRILLED SPRING LEEK   SHIITAKE JUS		EURO	36
<b>BEEF TENDERLOIN   GERMANY</b> (CA. 250 G) POTATO PUREE WITH TRUFFLE   WILD BROCCOLI BÉARNAISE SAUCE			38
<b>VEAL CHOP   GERMANY</b> HASH BROWNS   MOREL CREAM			42
<b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS   AUSTRALIA</b> (CA. 350 G) POTATO GRATIN   MEDITERRANEAN VEGETABLES TRUFFLE JUS			42
<b>ROSSINI</b> BEEF TENDERLOIN GERMANY (CA. 250 G) PAN FRIED FOIE GRAS   WILD BROCCOLI   POTATO PUREE   TRUFFLE			48

## EVERYBODY'S DARLING

<b>RIZZI SALAD “ROYAL”</b> LEAF SALADS   GRILLED KING PRAWNS FIGS   TOMATOES   PARMESAN SHAVINGS			26
<b>WAGYU BURGER PREMIUM BEEF</b> (200 G) CHEDDAR   SALAD   BACON   BURGER SAUCE TOMATO   FRENCH FRIES WITH TRUFFLE & PARMESAN (MEDIUM RARE)			28
<b>WIENER SCHNITZEL</b> OF VEAL -FRIED IN BUTTER- POTATO SALAD WITH PESTO   CRANBERRIES			36
<b>FLAMMKUCHEN -TARTE FLAMBEE-</b> GRILLED SCALLOPS   FRESH BLACK TRUFFLE -ALSO TO BE SHARED-			36
<b>WHOLE LOUP DE MER</b> (CA. 1.200 G) -FOR TWO- BAKED IN SALT CRUST   SPINACH SAUCE MOUSSELINE   LIME OIL   ROSEMARY POTATOES (COOKING TIME IS ABOUT 40 MIN.) <sup>9)</sup> PER PERSON			44

## SWEETS & CO

<b>ICE CREAM AND SHERBET</b> PLEASE ASK OUR STAFF	BIG SCOOP		4
<b>AFFOGATO</b> DOUBLE ESPRESSO   TONKA ICE CREAM			8
<b>BEAUTIFUL DISASTER</b> MASCARPONE LOTUS CREAM   CHERRIES MERINGUE   PASSION FRUIT			12
<b>NEW YORK CITY</b> CHEESECAKE   CRUSHED MERINGUE   CHERRY SHERBET			12
<b>I LOVE YOU! CHOCOLATE CAKE</b> - SERVED LUKEWARM-   MINT CRUNCH ICE CREAM			12



OPENING HOURS: DAILY: 12-23 H | KITCHEN HOURS: DAILY 12-22 H  
DEAR GUESTS, WE TAKE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES ON YOUR PART VERY SERIOUSLY.  
PLEASE LET US KNOW WHEN YOU PLACE YOUR ORDER.

1) MIT FARBSTOFF 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL 3) MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) GESCHWEIFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT  
8) KOFFEINHALTIG 9) CHININHALTIG 10) MIT SÜßUNGSMITTEL 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHST 13) MIT TAURIN 14) NITRITPÖKELSALZ 28.10.2024