



Stephanstagmenü Freitag, 26. Dezember 2025

**Krevetten im Kataifiteig | Scharfe Currysauce |
Kopfsalat | Granatapfel | Fenchel | Orangen | Limettendressing** 2 | 2 | 12
*Gamberi in pasta kataifi | salsa al curry piccante | Insalata di lattuga | melograno | finocchi |
arancia | condimento al lime*
Prawns in kataifi pastry | spicy curry sauce |
lettuce | pomegranate | fennel | orange | lime dressing
23

**Weisse Tomatencremesuppe | Basilikum-Extrakt |
Gebratener Lauch | Hausgemachte Grissini** 1 | 7 | 9
Crema di pomodoro bianca | estratto di basilico | porro fritto | grissini caserecci
White tomato cream | basil extract | fried leek | homemade breadsticks
18

**Schweinsfilet im Speckmantel | Senf | Thymianreduktion |
Kastaniengnocchi | Butter & Salbei | Ratatouille** 1 | 3 | 9 | 10 | 12
*Filetto di maiale in un manto di pancetta | senape | riduzione al timo |
gnocchi alle castagne | burro & salvia | ratatouille*
**Pork filet wrapped in bacon | mustard | thyme reduction |
chestnut gnocchi | butter & sage | ratatouille**
48

Schokoladentörtli mit flüssigem Herz | Exotische Früchte 1 | 3 | 7
Tortino al cioccolato con cuore caldo | frutti esotici
Chocolate cake with liquid heart | exotic fruits
18

4-Gang Menu | Menù 4 portate | 4 courses menu
99

Dazu empfehlen wir:

Brunello di Montalcino DOCG	37.5 cl	53
<i>Loacker Weingut</i>	75 cl	96
<i>Sangiovese</i>	150 cl	189

Helles Rubin Rot, frische kühle Nase mit Aromen nach Cassis und dunklen Beeren. Strukturierte Tannine mit einer angenehmen Säure. Ein Brunello mit enormer Saftigkeit.