

Restaurant Portofino



Culatello und Lardo di Colonata
mit einem Ragoût von Mango und Limonen
30.-

Warme Kalbsmilchenterrine mit frischen Morcheln an Sherrysauce
36.-

Geräucherter Heilbutt mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise
48.-

Riesenkrevette und Muschelragoût mit Kohlrabi
Und Kürbisschaum mit Szechuan Pfeffer
36.-

Kaltes und Warmes von der Gänseleber auf Apfelsauce und Apfelsalat
46.-

Risotto „Gran Riserva“ mit Froschschenkeln und Belugalinsen
48.-

Seeteufel mit Kapern, Rosinen und Pinienkernen
55.-

Filet vom Mangalica Wollschwein und Poularden - Krebs - Polpette
auf Sellerie - Kartoffel - Puree und frischen Pilzen
65.-

Filet vom Chianina Rind mit Balsamicojus und frischem Spinat
70.-

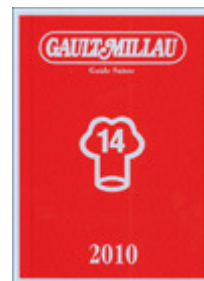
Epoissekäse und mit Cognac parfümiertes Brioche
begleitet von Kürbischutney
25.-

Quarksoufflé mit warmen Erdbeeren
20.-

Mousse von weisser Schokolade,
Sorbet von Passionsfrucht und poelierter Ananas
25.-

3 Gänge 88.-
4 Gänge 118.-
5 Gänge 138.-
Alle Gänge 185.-

Restaurant Portofino



Culatello et lardo di Colonata aux mangues et aux citrons verts
30.-

Terrine de ris de veau chaude aux morilles fraîches et sauce au Sherry
36.-

Flétan fumé et asperges vertes à la sauce hollandaise
48.-

Crevette géante et ragoût de moules au chou rave et poivre de Szechuan
36.-

Le chaud- froid de foie gras à la salade de pommes
46.-

„Gran Riserva“ risotto aux cuisses de grenouilles et lentilles
48.-

Filet de boudoir aux câpres, raisins et pignons de pin
55.-

Filet de porc Mangalica et polpette d'écrevisses et poularde à la purée de
celeri et pommes de terre aux champignons
65.-

Filet de boeuf au jus de balsamique et épinards
70.-

Epoisse, brioche au cognac et chutney de potiron
25.-

Soufflé de fromage blanc et fraises chaudes
20.-

Mousse au chocolat blanc et sorbet de fruits de la passion à l'ananas poêlée
25.-

Menu à 3 plats	88.-
Menu à 4 plats	118.-
Menu à 5 plats	138.-
Tous les plats	185.-

Restaurant Portofino



Culatello ham and lardo di Colonata
with a ragout of lime and mango
30.-

Warm terrine of sweetbread with fresh morels and sherry sauce
36.-

Smoked halibut with green asparagus und Hollandaise sauce
48.-

King prawn and a ragout of mussels with kohlrabi
Accompanied by a pumpkin mousseline spiced with Szechuan pepper
36.-

Warm and cold variation of foie gras with apple sauce and apple salad
46.-

Risotto „Gran Riserva“ with cuisses de grenouilles and Beluga lentils
48.-

Devilfish fillet with capers, raisins and pignolias
55.-

Fillet of Mangalica porc and a dumpling of crab and chicken
Served with a puree of potatoes and celery
65.-

Fillet of Chianina beef with Balsamico-jus and spinach
70.-

Epoisse cheese and small brioche with cognac and pumpkin chutney
25.-

Curd soufflé with warm strawberries
20.-

White chocolate mousse and passionfruit sorbet with ananas
25.-

3 course menu	88.-
4 course menu	118.-
5 course menu	138.-
All courses	185.-