



• SPEISEKARTE •

• Vorspeisen •

Burrata (G, P) Erbsen · Limetten · Minze	15
Beef Tartare (C, M, O) Tropeazwiebeln · Eigelb · Kapern · Senf · Petersilie	20
Tuna Tartare (D, N) Reis-Chips · rote Rüben · saurer Apfel · Sesam	18
Gemischte Vorspeisenplatte (G, H) Prosciutto · Auswahl an verschiedenen Salami und Käsespezialitäten · Oliven · getrocknete Tomaten	16
Trüffel-Kroketten (A, C, G) Erdäpfel-Kroketten · schwarzer Trüffel · Käse · Trüffel-Mayonnaise	18
Frittierte Calamari (R) mit Aioli	17
Ofen-Camembert (G) Thymian · Knoblauch · Olivenöl	16
Cremiger Hummus (A, N)  Fladenbrot · Kreuzkümmel · Tahini	15

• Salate •

Gemischter Salat (O)  Mix-Salat · Kirschtomaten · Balsamico Dressing	10
Caesar Salat (A, C, G) Knuspriger Speck · Salatherzen · Parmesan · Kapern	14

Gourmet-Zusatz zum Salat

Riesengarnelen (B)	3 Stk.	9
Hühnerbrustfilet (O)	100g	7
Rinderfiletspitzen (O)	100g	10
Trüffel-Kroketten (A, C, G)	je Stk.	4
Meeresfrüchte (B, R)		14

• Suppen •

Bisque Cremesuppe (G, O, R) Garnelen · Cognac · Zitrusfrüchte	9
Frühlingscremesuppe mit Jungzwiebeln (A, G) Ziegenkäse · Croutons · Schnittlauch · Jungzwiebeln	9
Klare Hühnersuppe à la Mama (A, C, L) Grießknödeln · Petersilie	10

Frühlingscremesuppe auch in veganer Variante möglich 

• Vegan •

808 Gnocchi Porcini (A)  verschiedene Pilze & schwarzer Trüffel	26
808 Vegan Burger (A, M, P)  Pommes Frites · pflanzliches Patty · pflanzliche Käsealternative · Salatherzen · Aioli	24
Chimi-Falafel (A, H, O)  Hummus & Chimichurri	18

• Pasta & Risotto •

808 Gnocchi Pomodoro (A, G) Hausgemachte Tomatensauce · Mascarpone · Spinat	21
808 Gnocchi Rustico (A, G, P) Knuspriger Speck · Erbsen · Thymian · Knoblauch · Parmesan	22
Trüffelrisotto (G) Risotto · Trüffelpesto · schwarzer Trüffel · Parmesan	28
Risotto al Verde (G) Risotto · Frühlingszwiebeln · Limette · Parmesan	23
Meeresfrüchte-Tagliatelle (mild-scharf) (A, C, B, D, R, O) Tagliatelle · Garnelen · Muscheln · Calamari · hausgemachte Tomatensauce · Chili	34

Gedeck 3.50 € pro Person

(Ofenfrisches Brot - Unser Gruß aus der Küche)

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben. Preise sind in Euro (€) angegeben

Aus dem Parmesanlaib

Trüffel-Tagliatelle aus dem Parmigiano Reggiano 24 M. (A, C, G) 28

Tagliatelle · Trüffelpesto · Parmesan · Trüffelbutter · schwarzer Trüffel

Erlesene Verfeinerungen

Riesengarnelen (B)	3 Stk.	9	Rinderfiletspitzen (O)	100g	10
Hühnerbrustfilet (O)	100g	7	Schwarzer Trüffel	2g	5

Unsere erlesenen Verfeinerungen eignen sich auch hervorragend für Fleischgerichte und andere Speisen!

• Fleisch •

Maishuhn Chili Pop (mild) (E, G, O) 27

Maishähnchen · Maiscrème · Erdnuss · Chili-Popcorn

Zartes Lamm im Pressschnitt (G, L, O) 29

Gnocchi in Spitzpaprika Ragout ·
Chimichurri · Kren-Cream

Wagyu Burger (A, C, G, M) 29

Pommes Frites · eingelegte Zwiebeln · Essiggurken ·
Cheddar-Käse · Trüffel-Mayonnaise

Rib Eye Dry Age 100g 13

CUT ca. 600g-1000g
eine weitere Beilage nach Wahl

Gentleman's Cut 300g 44

eine weitere Beilage nach Wahl

Lady's Cut 200g 34

eine weitere Beilage nach Wahl

• Desserts •

Panna Cotta (G) 10

Erdbeeren-Sauce

808 Orange Kiss Brownie (C, G) 11

Vanille-Eis & Orangen-Sauce

Espresso Martini (O, P)  12

Schokoladen-Ganache · Espresso ·
Kaffeelikör · Tonkabohnen

Tages-Sorbet 4

Für mitgebrachte Torten wird eine Pauschale von
2.50 € p.P. verrechnet

• Fisch •

Wolfsbarsch (D, P) 29

Jungspinat · gegrilltes Gemüse ·
Schnittlauch-Limetten-Sauce

Thunfisch à la Mediterran (D, N, O) 31

Tomaten · Kapern · Sesam · Knoblauch · Oliven

Grillgenuss zu Zweit (B, D, R, O) 73

Gegrilltes Gemüse · Thunfischsteak ·
Calamari · Garnelen · Muscheln

Gegrillter Oktopus (A, D, O) 32

Fregola · Kräuter · Zitrone

Beilagen

Gemischter Salat (O)  5

Gegrilltes Saisonales Gemüse  7

Kartoffelpüree (G) 6

Pommes Frites  6

Babykartoffeln (G) 8

Chimichurri · Kren-Cream

.....
Add on · schwarzer Trüffel 4

Add on · Karamellisierte Butter 3
.....

• Saucen / Dips •

Ketchup  3

Trüffel Mayonnaise (C, M) 4

Vegane Aioli (O)  4

Bratensauce (L, O) 5

Chimichurri  4

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Allergen	Abkürzung
Glutenhaltige Getreide	A
Krebstiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Sojabohnen	F
Milch	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesamkörner	N
Schwefeldioxid und Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

