

### VORSPEISEN

HISTORISCHE FRANZÖSISCHE  
TOMATENSORTEN  12,90  
13 Jahre gereifter Balsamico  
ligurisches Olivenöl | Meersalzflocken

PERUANISCHE CHEVICE VOM  
LACHS #SOMMERGERICHT 14,90  
Limetten-Orangenvianigrette | Mango |  
Edamame | Koriander

TATARLIEBE  
auch als Hauptgang mit French Fries 36,00  
Cipriani Style mit Parmesan-Trüffel Fries 39,00

KLASSISCHES TATAR  19,90  
VOM RINDERFILET  
wachsweiches Eigelb | Essiggemüse  
Limettencreme

ASIATISCHES TATAR  
VOM RINDERFILET 19,90  
Wasabischaum | Sesam | Teriyakisauce

GETRÜFFELTES TATAR  
VOM RINDERFILET „CIPRIANI STYLE“ –  
WIE IN HARRYS NEW YORK BAR 23,90  
Trüffelcreme | Parmesan | Schnittlauch  
Trüffel

LACHSTATAR MIT REISCRUNCH 17,90  
Kokosschaum | Limetten creme fraîche

### HAUPTGERICHTE

DER KALBS-PFIFFERLINGSROSTBRATEN 36,00  
Spätzle | Spätburgundersauce | pflückfrische Pfifferlinge

BUTTERZART GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN 28,90  
Basilikum | getrocknete Tomaten | Champignons | Gnocchi

NORWEGISCHES LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 29,90  
Getrüffeltes Kartoffelsoufflé | Trüffelschaum | Spinat

SALZGRAS LAMM – CHOPS VON DEN KÜSTEN NEUSEELANDS  28,90  
Provenzalische Gemüse-Lasagne | Pesto-Gnocchi

Leonhard Bader Signature Dish

