

## STARTER

Gemischter Eisberg, Chicoree Salat mit Mango, Avocado, grüner Apfel & Minze	16
Gemischter Eisberg, Chicoree Salat, gekochte Bohnen, Mais, Sellerie & Frischkäse	16
Suppe des Tages	11
Garnelen gerollt in geräuchertem Schinken, gekocht auf einer Reduktion von Balsamico & Akazienhonig	19
Polenta mit Champignons & Foie Gras	20
Geräucherter Lachs mit Muskatnuss, Spinat, Gorgonzola & schwarzer Trüffelcreme	20
Krake mit Paprikacreme, Brikäse, pikant	15
Kalbszunge in einer würzigen Sauce, gedünstetes Gemüse	18
Bresaola mit frischen Zwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan	20
Burrata mit Kirschtomaten und Tomaten, gewürzt mit Basilikumöl	16
Gefüllte Champignons mit Ricotta, Blumenkohl in Gorgonzola-Sauce & schwarzem Trüffel	19

## ERSTER GANG

Hausgemachte Pasta:	Hauptgang:
Tagliolini san daniele (Schinken, Safran, Crème Fraiche)	23 / 18
Tagliolini alla russa (Lachs, Vodka, Caviar)	25 / 20
Tagliatelle (Brokkoli, Kartoffelwürfel, Pesto Genovese)	22 / 17
Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta auf Butter & Salbei	24.50 / 17
Fagottini gefüllt mit Rindfleisch, Foie Gras, in gemischten Pilzen & schwarzem Trüffel	29.50 / 22
Cappelletti gefüllt mit Fisch, in Curcuma-Sauce, Zucchini & Garnelen	25.50 / 18

# Taurus

CREATIVE MEDITERRANEAN KITCHEN

Quinoa mit Erdnüssen, Rosinen, Dill & roter Rübenbrei	19 / 14
Risotto mit verschiedenen Pilzen & schwarzer Trüffelcreme	22 / 17

## HAUPTGANG

Lamm Carre in einer Mandelkruste mit Foie Gras	35
Lachs in einer Kaffeekruste, rosa Pfefferkorn mit Selleriewurzeln, Ingwer & Soja	33
Wolfsbarsch mit Fenchel, Ouzo & schwarzen Oliven	41
Entenbrust mit Waldfrüchten auf einer Balsamico-Reduktion	30
Hühnchenbrust mit Polenta & Gemüse	28
Rindsfilet auf Marsala-Reduktion & schwarzem Trüffel	44
Rindsfilet auf einer Rotwein-Reduktion	42

## DESSERT

Waldbeerencreme mit Schokoladenpuro & Vanilleeis	12
Parfait mit wilden Feigen	12
Schokoladensouffle	12
Apfelkuchen	9
Crème Brûlée	9

# Taurus

CREATIVE MEDITERRANEAN KITCHEN

## STARTER

Mixed Iceberg, Chicoree salad with mango, avocado, green apple & mint	15
Mixed Iceberg, Chicoree salad, boiled beans, corn, celery & white cheese	14
Soup of the day	11
Shrimp rolled in smoked ham, cooked on a reduction of balsamic & acacia honey	19
Polenta with champignons & foie gras	15
Smoked salmon, flavored with muscat nut with spinach, gorgonzola & black truffle cream	16
Octopus with red pepper cream, brie cheese, piquant	15
Veel tongue in a spicy sauce, steamed vegetables	13
Bresaola with fresh onion, cherry tomatoes & parmesan cheese	11
Burrata with cherry tomatoes & capers, flavored with basilic oil	12
Stuffed champignons with ricotta cheese, cauliflower in gorgonzola sauce & black truffle	19

## FIRST DISH

Homemade pastas:	main course:
Tagliolini san daniele (ham, safran, crème fraiche)	23 / 18
Tagliolini alla russa (salmon, vodka, caviar)	25 / 20
Tagliatelle (broccoli, cubes of potatoes, pesto Genovese)	22 / 17
Ravioli stuffed with spinach & ricotta, on butter & sage	24.50 / 17
Fagottini stuffed with veet meat, foie gras in mixed mushrooms & black truffle	29.50 / 22
Cappelletti gefüllt mit Fisch, in Curcuma-Sauce, Zucchini & Garnelen	25.50 / 18

# Taurus

CREATIVE MEDITERRANEAN KITCHEN

Quinoa with peanuts, raisins, dill & red beet mash	19 / 14
Rice with mushrooms & black truffle cream	22 / 17

## *MAIN DISH*

Lamb carre in a crust of almonds with foie gras	35
Salmon in a crust of coffee, pink peppercorn with celery roots, ginger & soya	33
Sea bass with fennel, ouzo & black olives	41
Duck breast with forest fruits on a reduction of balsamic	35
Chicken breast with polenta & vegetables	31
Beef filet on a marsala reduction & black truffle	44
Beef filet on a reduction of red wine	42

## *DESERTS*

Forest fruits cream with chocolate puro & vanilla ice cream	12
Parfait with wildfigs	12
Chocolate souffle	12
Apple pie	9
Crème Brûlée	9