

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

5 - G a n g - M e n ü

THUNFISCH TATAKI

Dashi | Ahi Amarillo | Koriander | Gurke

GEFLÄMMTER OKTOPUS

Romana Salat | Mandelmilch Emulsion | Aubergine

GEBRATENE PFIFFERLINGE

Pilzessenz | Kalbszunge | Karotte

GEFÜLLTES MAISHUHN

Raviolo | Frikasse | Erbsen

GEGRILLTES US-ROASTBEEF

Grüner Spargel | Hasselback Kartoffel | gefüllte Portweinzwiebel | Demi Glace

BRIOCHE FRENCH TOAST

Rhabarber | Vanille | weiße Schokolade

PETIT FOURS

– 120 –

DER AUFTAKT

Der Einstieg in unsere Genusswelt

G E B A C K E N E R F E T A – 1 4 –

Wassermelone | Joghurt | Minze

B E E F T A T A R L U C E – 1 6 –

Eigelbcreme | Dijonsenf-Mayo | Eingelegte Rote Zwiebel

T H U N F I S C H T A T A K I – 1 8 –

Dashi | Ahi Amarillo | Koriander | Gurke

G E F L Ä M M T E R O K T O P U S – 1 9 –

Romana Salat | Mandelmilch Emulsion | Aubergine

DAS ZWISCHENSPIEL

Die aromatische Brücke zum Hauptakt

G E B R A T E N E P F I F F E R L I N G E – 1 7 –

Pilzessenz | Kalbszunge | Karotte | Kerbel

G E G R I L L T E J A K O B S M U S C H E L – 1 9 –

Trüffel | Blumenkohl | Beurre Blanc | Salicorn

G E S C H M O R T E R I N D E R - S H O R T R I B S – 2 0 –

Paccheri | Pico de Gallo | Pastinake

G L A S I E R T E R I C O T T A G N O C C H I – 1 6 –

Brunnenkresse | Gorgonzola | Birne | Walnuss

DER HAUPTAKT

Der Star mit intensiven Geschmäckern und aufregenden Texturen

GEGRILLTES US-ROASTBEEF – 48 –

Grüner Spargel | Hasselback Kartoffel | Gefüllte Portweinzwiebel | Demi Glace

GEBRATENES MAISHUHN – 31 –

Pfifferlinge | Gnocchi | Erbsen | Kapern-Zitronen Sauce

GEFLÄMMTER MISO LACHS – 34 –

Garnele | Raviolo Doppio | Kaffir Limette | Schwarzer Knoblauch

GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA – 27 –

Couscous | Zucchini | Karotte | Citrus

DAS FINALE

Für das Wohl der Seele und dem sündigen Vergnügen

SCHOKO UND PISTAZIE – 11 –

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Nuss Crumble | Pistazieneis

BRIOCHE FRENCH TOAST – 12 –

Rhabarber | Vanille | Weiße Schokolade

DER MITTELPUNKT

Für die mitte des Tisches, Perfekt zum teilen

SAUERTEIGBROT – 8 –

Aufgeschlagene Braune Butter | Schnittlauch

LUCE'S FEINKOST – 14 –

Schinkendelikatesse | Parmigiano Reggiano | Antipasti | Aioli

BUNTER ZUPFSALAT – 7 –

Kirschtomaten | Radieschen | Gurken | Honig-Senf Dressing

CAESAR SALAT – 8 –

Romana Salat | Croutons | Parmigiano Reggiano | Kirschtomaten | Caesar Dressing

TRÜFFEL FRITTEN – 9 –

Knusprige Fritten | Schwarzer Trüffel | Trüffel-Mayo

CHEF'S RECOMMENDATION

5 - C o u r s e - M e n u

T U N A T A T A K I

Dashi | ahi amarillo | cilandro | cucumber

G R I L L E D O C T O P U S

Romana Salad | almond milk emulsion | eggplant

S A U T É E D C H A N T E R E L L E S

Mushroom essence | veal tongue | carrot

S T U F F E D C O R N - F E D C H I C K E N

Raviolo | fricassee | peas

G R I L L E D U S - R O A S T B E E F

Green asparagus | hasselback potato | stuffed port wine onion | demi-glace

B R I O C H E F R E N C H T O A S T

Rhubarb | vanilla | white chocolate

P E T I T F O U R S

— 1 2 0 —

THE OPENER

BAKED FETA CHEESE – 14 –

Watermelon | Yogurt | Mint

BEEF TATAR LUCE – 18 –

Egg yolk cream | Dijon mayo | pickled red onions | sourdough bread

TUNA TATAKI – 18 –

Prosciutto | calabrese | antipasti | whipped brown butter | sourdough bread

GRILLED OCTOPUS – 19 –

Romana Salad | almond milk emulsion | eggplant

IN-BETWEEN

SAUTÉED CHANTERELLES – 17 –

Mushroom essence | veal tongue | carrot

GRILLED SCALLOPS – 19 –

Truffles | cauliflower | beurre blanc | salicorn

BRAISED BEEF SHORT RIBS – 20 –

Paccheri | pico de Gallo | parsnip

GLAZED RICOTTA GNOCCHI – 16 –

Watercress | gorgonzola | pear | walnut

THE MAIN ACT

GRILLED US-ROASTBEEF – 48 –

Green asparagus | hasselback potato | stuffed port wine onion | demi-glace

ROASTED CORN-FED CHICKEN – 31 –

Chanterelles | gnocchi | peas | caper-lemon sauce

FLAME-SEARED MISO SALMON – 34 –

Shrimp | Raviolo Doppio | Kaffir lime | Black garlic

STUFFED POINTED PEPPER – 27 –

Couscous | zucchini | carrot | citrus

THE FINAL

CHOCOLATE AND PISTACHIO – 11 –

Warm Chocolate Cake with a Molten Center | Nut Crumble | Pistachio Ice Cream

BRIOCHE FRENCH TOAST – 12 –

Rhubarb | Vanilla | White Chocolate

THE CENTERPIECE

SOURDOUGH BREAD – 8 –

Whipped brown butter | chives

LUCE'S DELICATESSEN – 14 –

Delicatessen ham | parmigiano reggiano | antipasti | aioli

COLORFUL TOSSED SALAD – 7 –

Cherry tomatoes | radishes | cucumbers | honey-mustard dressing

CAESAR SALAD – 8 –

Romana lettuce | croutons | parmigiano reggiano | cherry tomatoes | caesar dressing

TRUFFLE FRIES – 9 –

Crispy french fries | black truffle | truffle mayo