

//die nacht im lichtblick

// erstes menü € 54.00

der luftgetrocknete rinderschinken (cecina de leon) mit bunten rüben, gerösteten pistazien, sauerrahm & bioolivenöl € 19.90

--- ---

das am rost gratinierte filet vom seelachs mit fregola sarda, bouillabaisегemüse & safranschaum € 32.80

--- ---

das haselnusstiramisu mit mascarponecreme, haselnusspraline, kaffeeis & karamellisierten nüssen € 10.80

// zweites menü € 58.00

die im zitronengrassud sautierten apulischen wildfanggarnelen mit japanischen eidernudeln, shitake pilzen & limetten € 19.90

--- ---

die cremesuppe vom sellerie mit gerösteten nüssen & nussöl € 8.90

--- ---

das im kräutermantel gebratenen filet vom heimischen bauernkalb mit kartoffel-thymiangratin, grünen bandbohnen & cognac-pfeffersauce € 32.80

--- ---

die schokoladencreme mit mürbteig, frischen brombeeren & brombeersorbet € 10.80

// drittes menü € 48.00/54.00

die im salzmantel geschmorte zwiebel mit rotem zwiebelconfit, röstzwiebeln, buttermilch & zwiebelsprossen € 18.80

--- ---

die kürbis-frischkäselasagne mit mariniertem vogelrsalat, kürbiskernknusper & rosmarin-kernöldressing € 21.80

wahlweise mit gebratener brust von der wachtel & geflügeljus € 31.80

--- ---

die klassische creme brûlée von der vanille mit geschmorter birne, weißer schokolade & birnensorbet € 10.80

// apero € 6.90

prosecco mit frischem erdbeermark

prosecco mit weissem pfirsichmark

prosecco mit hollunderblütensirup

der käse auswahl von unseren internationalen käsen mit verschiedenen beigaben & hausgemachtem brot € 14.80

// lichtblick by night

// menu I € 54.00

air-dried beef ham (cecina de león) on varied turnips, roasted pistachios, sour cream & organic olive oil € 19.90

--- ---

grilled gratinated fillet of pollock with fregola sarda, bouillabaisse vegetables & saffron foam € 32.80

--- ---

hazelnut tiramisu with mascarpone cream, hazelnut praline, coffee ice cream & caramelized nuts € 10.80

// menu II € 58.00

apulian wild-caught prawns sautéed in lemongrass broth served with japanese egg noodles, shiitake mushrooms & lime € 19.90

--- ---

creamy celery soup with toasted nuts & nut oil & € 8.90

--- ---

roasted fillet of local farm-raised veal in a herb crust with potato and thyme gratin, green beans & cognac peppercorn sauce € 32.80

--- ---

chocolate cream with shortcrust pastry, fresh blackberries & blackberry sorbet € 10.80

// menu III € 48.00/54.00

salt-crusted braised onion with red onion confit, pan-fried onions, buttermilk & onion sprouts € 18.80

--- ---

pumpkin and cream cheese lasagna with marinated lamb's lettuce, pumpkin seed crumble & rosemary-pumpkin seed oil dressing € 21.80

optionally with roasted quail breast & poultry jus € 31.80

--- ---

classic vanilla crème brûlée with braised pear, white chocolate & pear sorbet € 10.80

// aperitif € 6.90

prosecco with fresh strawberry puree

prosecco with white peach puree

prosecco with elderberry syrup

cheese € 14.80

fine international cheese selection with varied condiments & homemade bread

// si avvicina la notte al lichtblick

// primo menu € 54.00

prosciutto di manzo stagionato all'aria (cecina de león) con barbabietole miste, pistacchi tostati, panna acida & olio d'oliva biologico € 19.90

--- ---

filetto di merluzzo gratinato alla griglia con fregola sarda, verdure alla bouillabaisse & spuma allo zafferano € 32.80

--- ---

tiramisù alle nocciole con crema al mascarpone, pralina di nocciole, gelato al caffè & nocciole caramellate € 10.80

// secondo menu € 58.00

gamberi pugliesi selvatici saltati in brodo di erba limone con tagliatelle giapponesi all'uovo, funghi shiitake & lime € 19.90

--- ---

zuppa cremosa di sedano con noci tostate & olio di noci € 8.90

--- ---

filetto di vitello locale allevato in fattoria, arrostito in crosta di erbe aromatiche con gratin di patate e timo, fagiolini verdi & salsa al cognac e pepe € 32.80

--- ---

crema al cioccolato con pasta frolla, more fresche & sorbetto alle more € 10.80

// terzo menu € 48.00/54.00

cipolle brasate in crosta di sale con confit di cipolla rossa, cipolle arrostiti, latticello & germogli di cipolla € 18.80

--- ---

lasagne alla zucca e formaggio fresco con valeriana marinata, croccante ai semi di zucca & condimento al rosmarino e olio ai semi di zucca € 21.80

a scelta con petto arrosto di quaglia & sughetto di pollame € 31.80

--- ---

classica crème brûlée alla vaniglia con pera brasata, cioccolato bianco & sorbetto alla pera € 10.80

// aperitivi € 6.90

prosecco con polpa di fragole fresche

prosecco con purea di pesca bianca

prosecco allo sciroppo di sambuco

// formaggio € 14.80

selezione di deliziosi formaggi internazionali con una variazione di piccole delizie & pane fatto in casa