



TAZIO GIORGIO NUVOLARI

Der italienische Rennfahrer wurde am 16. November 1892 in Castel d'Ario, einer kleinen Stadt in Nord-Italien (Lombardien) geboren und starb am 11. August 1953 in Mantua.

Er wurde bekannt als „Mantovano volante“ - zu deutsch „Fliegender Mantuaner“. Er war zu Lebzeiten bereits eine Legende und gilt noch heute als einer der besten Rennfahrer überhaupt. Abseits der Strecke galt er als freundlicher und beliebter Zeitgenosse, kaum saß er jedoch am Steuer kam seine Kämpfernatur und sein unbändiger Wille zum Sieg zum Vorschein. Er nahm große Risiken auf sich und verletzte sich oft bei Unfällen, trotzdem erreichte er immer wieder mit unterlegenem Material das scheinbar Unmögliche.

Ferdinand Porsche nannte ihn den „größten Fahrer der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft“. Nuvolari fuhr für Alfa Romeo und Maserati. Beim großen Preis von Deutschland 1935 auf dem Nürburgring gewann er im Alfa Romeo gegen die hoch überlegenen Silberpfeile. Dieses Rennen gilt bis heute als einer der besten Grand Prix überhaupt!

VORSPEISEN | STARTERS

CAESAR SALAT

Romanasalat | Croûtons | Kirschtomaten | Parmesanspäne

Romaine salad | Croûtons | Cherry tomatoes | Parmesan cheese

A | C | D | G | J | L

klein | *small*

9,50 €

groß | *large*

13 €

WAHLWEISE MIT | OPTIONALLY WITH

Hähnchenbruststreifen

Chicken breast strips

I | J

6,50 €

Rinderfilet Streifen

Beef filet strips

G

8,50 €

Limetten-Chili Garnelen

Lime chili prawns

B | I | J

8,50 €

Grünem Spargel

Green asparagus

B | I | J

6 €

VORSPEISEN | STARTERS

TATAR VOM RIND | BEEF TARTAR

Cremiges Eigelb | Brioche | Schnittlauchcreme

Creamy egg yolk | brioche | chive cream

A | C | J | G

16 €

BURRATA

Tomatensalat | Basilikum | Pinienkerne | Brotchip

Tomato salad | basil | pine nuts | bread chip

A | C | G

13,50 €

GRAVED LACHS | GRAVED SALMON

Gin-Tonic Sorbet | Yuzu Creme | Grüner Spargel

Gin and tonic sorbet | yuzu cream | green asparagus

C | D | G | J | N

14 €

SUPPEN | SOUPS

TOMATENCONSOMMÉ | TOMATO CONSOMMÉ

Zitronengras | Ofentomate | Basilikum

Lemon grass | oven tomato | basil

C | I

8 €

CREMIGE HUMMER SUPPE | CREAMY LOBSTER SOUP

Garnelen-Einlage | Cognac | Kräuteröl

Shrimp chowder | cognac | herb oil

B | D | G | I | N

13 €

MISO SUPPE | MISO SOUP

Pak Choi | gebeitztes Eigelb | Koriander

Pak choi | chopped egg yolk | coriander

C | D | F | I | 12

9 €

HAUPTGANG | MAIN COURSE

WIENER SCHNITZEL | VIENNESE SCHNITZEL

Kalb | Röstkartoffeln | Preiselbeeren | Sardellenbutter | Salat

Veal | Roasted potatoes | Cranberries | Anchovy-butter | Salad

A | C | D | G | N

29 €

RINDERFILET | FILLET OF BEEF

Trüffel-Mousseline | Edamame-Bohnen | Beurre Noisette

Truffle mousseline | edamame beans | beurre noisette

C | D | F | G | I

39 €

MAISPOULARDENBRUST | CORN POULARD BREAST

Polentaschnitte | Erbsencreme | Fenchelsalat | Estragonsoße

Polenta slice | pea cream | fennel salad | tarragon sauce

A | C | G | I

30 €

HAUPTGANG | MAIN COURSE

RISOTTO „SURF & TURF“

Perlhuhn | Garnele | Kräuteröl

Guinea fowl | shrimp | herb oil

B | G | H | I |

30 €

KABELJAU | COD

Olivenkruste | Tagliatelle | Tomate | Paprikasoße

Olive crust | tagliatelle | tomato | bell pepper sauce

A | C | D | G | J

31 €

VEGANE RAVIOLI | VEGAN RAVIOLI

Spinat | Grüner Spargel | Ofentomate | Pinienkerne

Spinach | green asparagus | oven tomato | pine nuts

A | I |

22 €

DESSERT

CHEESECAKE

Zitrone | Baiser | Pistazieneis

Lemon | meringue | pistachio ice cream

A | C | G | H

12,50 €

SCHOKOLADEN BROWNIE | CHOCOLATE BROWNIE

Chili | Minz-Schaum | Himbeer Sorbet

Chili | mint foam | raspberry sorbet

A | C | G

12,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Ziegenkäse | Nougat Eis | Karamelisierte Nüsse

Goat cheese | nougat ice cream | caramelized nuts

A | C | E | G | H

12,50 €

EISCREME | ICECREAM

BOURBON VANILLE | BOURBON VANILLA

A | C | G | H

SCHOKOLADE | CHOCOLATE

A | C | G | H

KIRSCH SORBET | CHERRY SORBET

A | C | G | H

BLAUBEER SAHNE | BLUEBERRY CREAM

A | C | G | H

TIRAMISU

A | C | G | H

VEGAN TOFFEE

A | H

pro Kugel | *per scoop*

2 €

mit sahne | *wipped cream*

G

1,50 €

LIEBE GÄSTE,

wir sind gesetzlich zur Auflistung der
Zusatzstoffe und Allergene verpflichtet.

Für Fragen und Änderungen zu Ihrer Speisenfolge
zögern Sie nicht uns anzusprechen.

DEAR GUESTS,

*from now on, we have to inform you
about all allergens and ingredients in our menu.*

*If you have any further questions
please do not hesitate to ask a member of staff.*

A Gluten	(mehl)	G Milch / Lactose	(milch)	M Weichtiere	(weicht)
B Krebstiere	(krebs)	H Schalenfrüchte	(nuss)	N Schwefel / Sulfite	(schwe)
C Eier	(eier)	I Sellerie	(sell)	Vegetarisch	(vege)
D Fisch	(fisch)	J Senf	(senf)	Vegan	(vega)
E Erdnüsse		K Sesam	(sesam)	Geflügel	(gefl)
F Sojabohnen	(soja)	L Lupinen	(lupi)	Rindfleisch	(rind)