



SAGRANTINO

Unsere Philosophie konzentriert sich auf die Verwendung von Rohstoffen aus Italien und Peru .
Unser Anspruch ist immer das Menu regelmäßig zu erneuern und zu verbessern.
Wir servieren ein Degustationsmenü und wir haben auch ein traditionelles Menü.
Unsere Küche ist eine raffinierte, überraschende Küche, die stark auf Aromen beruht und gleichzeitig klassisch ist.

Herzlich Willkommen

DEGUSTATION MENU 136

7 GÄNGE^{1,2,3,4,5,7,8,9}
"DAS 136 MENÜ"

79,00€

5 GÄNGE^{4,7,8,3,1}

INVOLTINI ADLERFISCH -BLUMENKOHL-JAKOBSMUSCHELN -
IBERICO BÄCKCHEN -MAMEY

59,00€

3 GÄNGE^{4,7,8,3,1}

INVOLTINI ADLERFISCH - IBERICO BÄCKCHEN - MAMEY

39,00€

Inklusive Aperitiv-Amuse - Petit Four – Kaffee

Jedes Gericht kann natürlich auch einzeln „A la Carte“ bestellt werden.

DAS 136 MENÜ

INVOLTINI- ADLERFISCH | 16,90€
Rocoto – Süßkartoffel - Koriander – Amalfizitrone

BLUMENKOHL | 14,90€
Wachteleier – Blumenkohl - Safran – Cocona

JAKOBSMUSCHELN | 20,90€
Minestrone -Maiz – Baum Tomate – Gurken

RISOTTO | 18,90€
Calamareti - Hase -Aji Pacnca - Paprika

IBERICO Bäckchen | 23,90€
Erbsen - Aji Amarillo – Rote Beete - Löwenzahn

SEEZUNGE | 23,90€
Occa - Royal Caviar - Lauch

MAMEY | 9,90€
Panna Cotta - Dill - Himbeere – Minze

à la Carte

VORSPEISEN

CAPONATA^{5,8,9,10} | 12,90€
Auberginen- Tomaten- Kapern - Walnüsse

BURRATTA MOUSSE⁷ | 11,90€
Quinoa - Tomate Basilikum - Gurken

ENTE | 13,90€
Carpaccio – Koriander – Zwiebel – Saubohnen

HAUPTGÄNGE

TRÜFFEL PASTA^{3,7} | 17,90€
Tagliolini - schwarzer Trüffel

ROASTBEEF^{9,7} | 23,90€
Pilze – Zwiebeln -Brokkoli - Kartoffel

SCHWEINEBAUCH^{9,8} | 16,90€
Aubergine -Tomate- Wirsing- Walnüsse

DESSERT

MANJAR BLANCO | 9,90€
Ananas - Tonkabohnen - Pflaume – Ochsenherzapfel

Käseplatte | 11,90 €
mit Früchtebrot