

**COLD STARTERS**

---

**Gebackenes Spinattirtel**

Wurzelgemüse / Ziegenkäse „Genussbunker“ / Walnüsse

**“Tirtel” di spinaci fritto**

ortaggi a radice / caprino "Genussbunker" / noci

**Baked spinach “Tirtel”**

root vegetables / goat cheese "Genussbunker" / walnuts

12

**Pochiertes Rindsgirello**

Kartoffeln / eingelegte Pilze / Parmesan

**Girello di manzo poche**

patate / funghi sott'aceto / parmigiano

**Poached beef girello**

potatoes / pickled mushrooms / parmesan

13

**Gebeizter Saibling**

Karotte / Grapefruit / Chicorée / Ingwer

**Salmerino marinato**

carota / pompelmo / indivia belga / zenzero

**Marinated char**

carrot / grapefruit / belgian endives / ginger

14

**WARM STARTERS**

---

**Zitrus Risotto**

Fenchel / Bernsteinmakrele / kandierte Zitronenschale

**Risotto agli agrumi**

finocchio / ricciola / scorza di limone candita

**Citrus risotto**

fennel / amberjack / candied lemon zest

17

**Mediterrane Gemüse Ravioli**

Minestrone Sud / Artischocken / Büffelmozzarella

**Ravioli di verdure mediterranee**

fondo di minestrone / carciofi / mozzarella di bufala

**Mediterranean vegetable ravioli**

minestrone broth / artichokes / buffalo mozzarella

14

**Buchweizen Tagliatelle**

Wildschweinragout / Pecorino Toscano

**Tagliatelle di grano saraceno**

ragout di cinghiale / pecorino Toscano

**Buckwheat tagliatelle**

wild boar ragout / pecorino Toscano

15

**Kalbstafelspitz Essenz**

Grieß / Suppengemüse / Markklößchen

**Essenza di vitello**

semolino / verdure / gnocchetti di midollo

**Veal essence**

semolina / vegetables / marrow quenelles

12

**MAIN DISHES**

---

**Geschmorter Oktopus**

Oliven / Tomaten / Puglieser Brot

**Polipo brasato**

olive / pomodori / pane pugliese

**Braised Octopus**

olives / tomatoes / pugliese bread

25

**Kalbsrücken**

Aprikose / Mangold / gelbe Beete / Sellerie

**Sella di vitello**

albicocca / bietole / barbabietola gialla / sedano

**Saddle of veal**

apricot / swiss chard / yellow beets / celery

27

**Geschmorte Entenkeule**

Kräutergerste / Schalotten / Topinambur

**Coscia d'anatra brasata**

orzo alle erbe / scalogno / topinambur

**Braised duck leg**

herb barley / shallots / jerusalem artichoke

22

**Toms Klassiker**

Steinbutt am Knochen gebraten

La Ratte Kartoffeln / Sommergemüse

Sauce Hollandaise

**Tom`s classico**

Rombo arrosto con l'osso

patate La Ratte / verdure estive

salsa olandese

**Tom's classic**

Turbot roasted on the bone

La Ratte potatoes / summer vegetables

sauce hollandaise

32

**SWEETS**

---

**Zitronengras Crème brûlée**

Himbeersorbet / Waldfrüchte

**Crème brûlée alla citronella**

Sorbetto di lamponi / frutti di bosco

**Lemongrass crème brûlée**

raspberry sorbet / wild berries

9

**Inspiration Limoncello**

Reis / Zitrone / Bergamotte

**Ispirazione limoncello**

riso / limone / bergamotto

**Inspiration limoncello**

rice / lemon / bergamot

10

**„Alpaco“ Schokolade**

Kokosnuss / Banane / Passionsfrucht

**Cioccolato "Alpaco"**

cocco / banana / frutto della passione

**"Alpaco" chocolate**

coconut / banana / passion fruit

11

**Gloriette Käsevariation**

Chutney / Fruchtbrot

**Variatione di formaggi Gloriette**

mostarda / pane alla frutta

**Gloriette cheese variation**

chutney / fruit bread

14

**PURO**

**FINE DINING**

*by Gloriette*