



## 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 lettuce | croutons | cherry tomatoes | shavings of parmesan cheese*

A | C | D | G | J | L

klein | *small*

**11 €**

groß | *large*

**15 €**

### PITSTOP BOWL

Blattsalat | Wildkräutersalat | Kirschtomaten | Gurke | eingelegte Rote Beete | Sonnenblumenkerne

*green salad | wild herbs salad | cherry tomatoes | cucumber | marinated beet root | sunflower seeds*

J

**12,50 €**

### WAHLWEISE MIT | OPTIONALLY WITH

Balsamicodressing | Kartoffeldressing

*balsamic dressing | potato dressing*

Hähnchenbruststreifen

*chicken breast strips*

I | J

**7,50 €**

Rinderfiletstreifen

*beef fillet strips*

G

**9 €**

Limetten-Chili Garnelen

*lime chili shrimps*

B

**9 €**

Gebratene Blutwurst

*blood sausage*

I | 3

**7,50 €**

---

## VORSPEISEN | STARTERS

---

### WILDSCHWEINSCHINKEN | WILD HOG HAM

Dreierlei von roter Beete | Trüffelcreme | Buchenpilz Vinaigrette

*three kinds of beet root | truffle cream | beech mushroom-vinaigrette*

C | J | A | 1 | 1 | 3

**16 €**

### REIBEKUCHEN | POTATO FRITTER

Zucchini | Kräuterquark | Wildkräutersalat | Kartoffeldressing

*zucchini | sour cream | wild herb salad | potato dressing*

A | C | J | J | G

**14,50 €**

### VITELLO FORELLO

Kalbs-Entrecôte | geräucherte Forelle | frittierte Kapern | eingelegte rote Zwiebel

*veal entrecôte | smoked trout | fried capers | pickled red onion*

C | D | J | J

**16 €**

---

SUPPEN | SOUPS

---

**TRÜFFELSUPPE | TRUFFLE SOUP**

Maronen | Pistazienkerne | gehobelter Trüffel

*sweet chestnuts | pistachio | shaved truffle*

I | F | G | H

**16 €**

**CREMIGE HUMMER SUPPE | CREAMY LOBSTER SOUP**

Garnelen-Einlage | Cognac | Kräuteröl

*shrimp chowder | cognac | herb oil*

B | D | G | I | N

**13 €**

**WILD CONSOMMÉ | GAME CONSOMMÉ**

Bärlauch Ravioli | frische Kräuter

*pistachio cam | fresh herbs*

A | C | G | I

**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

Herzogin Kartoffeln | Zuckerschoten | Lorbeersoße

*duchess potato | sugar snaps | laurel sauce*

A | C | G | I | J | F | N

**42 €**

### DUO VOM HIRSCH | VENISON DUO

Rücken | Ragout | Topinambur | Süßkartoffelcreme | Zimtsoße

*back | ragout | sunroot | sweetpotato creme | cinnamon sauce*

I | J | A | G | F | N

**41 €**

---

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

---

### ENTENBRUST | DUCK BREAST

Perlgraupen | Räuchermandel | karamelisierter Rosenkohl | Sternanis Soße  
*pearl barley | smoked almonds | caramelized brussel sprouts | star anise sauce*

A | F | I | N | G | H

**38,50 €**

### FILET VOM WEISSEN HEILBUTT | FILET OF WHITE HALIBUT

Risotto | Rote Beete | Mini Möhren | Steinpilz Soße  
*risotto | beet root | mini carrots | porcino sauce*

D | I | G | N | F

**36 €**

### BLUMENKOHL-LINSEN CURRY | CAULIFLOWER-LENTIL CURRY

buntes Gemüse | Kürbiskerne | frittiertes Rucola  
*mixed vegetables | pumpkin seeds | fried rucola*

I | F | H | K

**24 €**

---

## DESSERT

---

### EIERLIKÖR PARFAIT | EGG LIQUER PARFAIT

Brombeerschaum | Kardamom-Ganache | karamellierte Nüsse

*Blackberry foam | cardamom ganache | caramelized nuts*

A | C | G | H | E | N

**12,50 €**

### CHOCOLATE NEMESIS | CHOCOLATE NEMESIS

Kuchen | 5-Gewürze Streusel | Vanilleeis

*Cake | 5-Spices sprinkles | vanilla ice cream*

G | H | A | C

**12,50 €**

### HOT NUVOLARI

Kaffeecreme | hausgemachte Friandises

*café creme | homemade friandises*

A | C | E | G | H

**9 €**

---

EISCREME | ICECREAM

---

BOURBON VANILLE | BOURBON VANILLA

A | C | G | H

SCHOKOLADE | CHOCOLATE

A | C | G | H

KIRSCH SORBET | CHERRY SORBET

A | C | G | H

SALTED CARAMEL | SALTED CARAMEL

A | C | G | H

APRIKOSE | APRICOT

A

VEGAN TOFFEE

A | H

pro Kugel | *per scoop*

**2,50 €**

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.*

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