



Abendmenü

– C'est Venice –

Tartelette

Beeftatar | Radieschen | Nori

Casunziei

Gambero Rosso | Oliven-Senf | Lauchasche

Balfego Thunfisch

Ochsenschwanzjus | Topinambur | Meerrettich

Crudo Veneziano

Kokosblüte | Aji Amarillo | Caprino

Irish Mór

Aus der Glut | Koshihikari | Gurke | Veneto-Xo

Königskrabbe

Polentaschaum | Blumenkohl | Cedri Zitrone

Seeteufel

Aubergine | Tropea | Papada

50/50 Rind

Barolo | Pistazie | Nashibirne

Amedei Toscano Bianco Schokolade

Mandarine | Knusper

Dolcetti del Doge

Pralinen | Gebäck

*185,- € | 225,- €

* ohne Königskrabbe

Burgaud Ente „Marco Polo“ | alternativ anstelle 50/50 Rind

(ab 2 Portionen am Abend)

50/50 – die Kreuzung japanischer Tajima-Rinder mit den kraft-strotzenden Angus-Tieren.

Ein lactose- oder glutenfreies Abendmenü können wir Ihnen leider nicht bieten.

Düsseldorf, Februar 2026