

FORTINO MITTAG

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | trüffelmayonnaise | kresse € 24

FILET BLACK ANGUS

- Rinderfilet PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 230g € 49
- Rinderfilet PREMIUM „Lady Cut“ ca. 180g € 39
- Chateaubriand PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 500g für 2 Personen € 105

FILET SIMMENTAL RIND

- SIMMENTAL Rinderfilet Extra ca. 230g € 38
- SIMMENTAL Rinderfilet Lady Cut ca. 180g € 29
- SIMMENTAL Chateaubriand 500g für 2 Personen € 89

RIB EYE BLACK ANGUS

- Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged 6 Wochen gereift ca. 320g € 55

RIB EYE SIMMENTAL RIND

- Rib Eye Dry Aged 3 Wochen gereift ca. 320g € 44

ROASTBEEF

- Rumpsteak Prime beef "DRY AGED" 6 Wochen gereift ca. 300-330g € 39

SPECIAL BEEF

- Rib Eye PRIME WAGYU BEEF Rib Eye "AUS" ca. 320g € 75
- Rump Steak PRIME WAGYU BEEF Rib Eye "AUS" ca. 320g € 75

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- STEINPILZPOLENTA MIT GEBRATENEN STEINPILZEN	€ 10	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- ERDÄPFELRÖSTI - SAUERRAHM - EIERSCHWAMMERL	€ 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- HOKKAIDOKÜRBIS GESCHMORT & SALZZITRONE	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GLACIERTE FISOLEN MIT SPECK	€ 6	MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 6	

BIO RIND

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspresknödel € 6

WALDPILZE

risotto | trüffelhollandaise | waldpilze € 26

LOUP DE MER (WOLFSBARSCH)

chorizzo | schwarzkohl | perlgrauen | roter paprika € 39

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 28

SORBET

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

MITTAGSMENÜ VON 29. November bis 1. Dezember 2022

Dienstag

Schaumsuppe von Wildkräutern mit Seeforelle 8€



Rinderfiletspitzen in Pilz-Cognac Rahmsauce mit Erdäpfelgnocchi & winterlichem Gemüse 24€
oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Allerlei Paprika & Brokkoli 22€



Topfen & Quitte 10€

Mittwoch

Karfiolschaumsuppe mit Haselnuss 8€



Bäckchen vom Durco mit Wintertrüffel, Sellerie & Erdäpfel 24€
oder

Filet vom Seesaibling mit Wintertrüffel, Sellerie & Erdäpfel 24€



Germknödel mit Portweinzwetschke 10€

Donnerstag

Seesaibling mit Frisée & Avocado 15€



Rosa Kalbsrücken mit Kernölrizotto & Butterrübe 24€
oder

Fortino Fischvariation mit mit Kernölrizotto & Butterrübe 24€



Waldbeerenmus mit Beerenragout und weißer Schokolade 10€

Freitag

Geschlossen wegen einer Veranstaltung

Preis:

2- Gang Menü 24,00€

3- Gang Menü 27,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€