

Beautifully prepared by Michelin-starred chef Ettore Botrini, this imaginative menu combines authentic fresh ingredients, simplicity and expertise in a true Italian treat. The sense of summer creativity and freshness that Fresco brings to each meal is matched by a selection of wines from Italy, France and across the Mediterranean.

Included. For life.



Antipasti
Vorspeisen
Entrées

V	Tomato soup with garlic, crostini, basil pesto and mozzarella	17€
	Tomatensuppe mit Knoblauch, Crostini, Basilikum-Pesto und Mozzarella Soupe de tomate à l'ail, crostini, pesto d basilic et mozzarella	
<hr/>		
V GF	Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto	19€
	Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade Caprese avec tomates, mozzarella et pesto de basilic	
<hr/>		
GF	Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and balsamic dressing	20€
	Gegrillter Tintenfisch mit Tomaten-Carpaccio, Pinienkernen und Balsamico-Dressing Calmars grillés avec un carpaccio de tomates, pignons et sauce balsamique	
<hr/>		
	Vitello Tonnato with caper and tuna sauce	19€
	Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce Vitello Tonnato aux câpres et sauce au thon	
<hr/>		
GF	Beef carpaccio with parmesan, yoghurt-mustard-cream and rucola leaves	22€
	Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesan, Joghurt-Senf-Crème und Rucola Salat Carpaccio de bœuf au parmesan, à la sauce yaourt-moutarde et roquette feuilles	
<hr/>		
V	Champignons consommé with black truffle and parmesan ravioli	18€
	Champignons-consommé mit Schwarzem Trüffel und Parmesan-Ravioli Consommé de champignons à la truffe noire et raviolis au parmesan	

	Pizza Carbonara with bacon, egg sauce and parmesan	18€
	Pizza Carbonara mit Speck, Eiersauce und Parmesan-Käse Carbonara au bacon, sauce aux œufs et parmesan	
V	Pizza Margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil	18€
	Pizza Margarita mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum Pizza Margarita à la sauce tomate fraîche, mozzarella et basilic	
	Pizza Diavola with fresh tomato sauce, mozzarella, spicy salami and parmesan	18€
	Pizza Diavola mit frischer Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami und Parmesan-Käse Pizza Diavola à la sauce tomate fraîche, mozzarella, salami épicé et parmesan	
V	Pizza Atomica with aglio olio peperoncino, basil and parsley	18€
	Pizza Atomica mit Aaglio olio peperoncino, Basilikum und Petersilie Pizza Atomica à l'ail, huile, piment (aglio olio Peperoncino), basilic et persil	

Portata Principale
Hauptgang
Plats principaux

V	Pappardelle with a variety of mushrooms and cream Pappardelle mit gemischten Pilzen und Sahne Pappardelle aux champignons variés et à la crème	22€
<hr/>		
	Prawn ravioli with summer peas and lemon confit Garnelen-Ravioli mit Sommererbsen und Zitronenconfit Ravioli aux crevettes avec petits pois et confit de citron	26€
<hr/>		
GF	Parmesan risotto with crispy Parma ham Parmesan-Risotto mit knusprigem Parmaschinken Risotto au parmesan et jambon de Parme croustillant	25€
<hr/>		
	Spaghetti Carbonara with bacon, egg sauce and pecorino cheese Spaghetti Carbonara mit Speck, Eiersauce und Pecorino-Käse Spaghetti carbonara avec bacon, sauce aux œufs et pecorino	24€
<hr/>		
	Seafood linguini with garlic and basil Linguine mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Basilikum Linguines aux fruits de mer, à l'ail et au basilic	29€
<hr/>		
GF	Chicken Saltimbocca with prosciutto and risotto with thyme Hühnchen Saltimbocca mit Prosciutto und Thymian-Risotto Saltimbocca de poulet au prosciutto et risotto au thym	27€

Portata Principale
Hauptgang
Plats principaux

GF	Sea bass fillet with caponata and salsa peperone	34€
	Seebarschfillet mit Caponata and peperone-Sauce Filet de bar avec caponata et salsa peperone	

GF	Beef fillet tagliata with saffron potato risotto	32€
	Rinderfilet Tagliata mit Kartoffelrisotto mit Safran Tagliata de filet de bœuf avec risotto de pommes de terre et safran	

V	Rollatina with spinach and ricotta	28€
	Rollatina mit Spinat und Ricotta Rollatina aux épinards et à la ricotta	

	Pork scaloppini with Funghi Trifolati e limone	28€
	Scaloppine al Limone (vom Schweinefleisch) mit Funghi Trifolati Escalopes de porc aux champignons sautés et citron	

V	Aubergine gnocchi alla Sorentina	24€
	Gnocchi aus Aubergine alla Sorentina Gnocchi d'aubergines à la Sorrentina	

Piatti dolci
Süße Gerichte
Plats sucrés

GF	Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet pesto Traditionelle Panna Cotta mit Ratatouille vom Frucht und süßem Pesto Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto sucré	14€
<hr/>		
V GF	Chocolate fondente with kumquat and pink pepper Schokoladen-Fondant mit Kumquat und rosa Pfeffer Fondant au chocolat aux kumquats et poivre rose	14€
<hr/>		
	Tiramisu Tiramisu Tiramisu	14€
<hr/>		
GF	Seasonal fruits Frische Saisonaler Obstsalat Fruits de saison	14€
<hr/>		
	Ice cream selection Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	14€

Vegetarian options

Antipasti

V	Tomato soup with garlic, crostini, basil pesto and mozzarella	14€
	Tomatensuppe mit Knoblauch, Basilikum-Pesto und Mozzarella Soupe de tomate à l'ail, crostini, pesto basilic et mozzarella	
<hr/>		
V GF	Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto	18€
	Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade Caprese avec tomates, mozzarella et pesto au basilic	
<hr/>		
V	Champignons consommé with black truffle and parmesan ravioli	16€
	Champignons-consommé mit Schwarzem Trüffel und Parmesan-Ravioli Consommé de champignons à la truffe noire et raviolis au parmesan	
<hr/>		
V	Pizza Margarita with fresh tomato sauce, mozzarella and basil	18€
	Pizza Margarita mit frischer Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum Pizza Margarita à la sauce tomate fraîche, mozzarella et basilic	
<hr/>		
V	Pizza Atomica with aglio olio peperoncino, basil and parsley	18€
	Pizza Atomica mit aglio olio peperoncino, Basilikum und Petersilie Pizza Atomica à l'ail, huile, piment (aglio olio Peperoncino), basilic et persil	

Portata Principale

V	Pappardelle with a variety of mushrooms and cream	22€
	Pappardelle mit gemischten Pilzen und Sahne Pappardelle aux champignons variés et à la crème	
<hr/>		
V	Rollatina with spinach and ricotta	22€
	Rollatina mit Spinat und Ricotta Rollatina aux épinards et à la ricotta	
<hr/>		
V	Aubergine gnocchi alla Sorentina	20€
	Gnocchi aus Aubergine alla Sorentina Gnocchi d'aubergines à la Sorrentina	

Piatti dolci
Süße Gerichte
Plats sucrés

GF	Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet pesto 14€ Traditionelle Panna Cotta mit Ratatouille vom Frucht und süßem Pesto Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto sucré
V	Chocolate fondente with kumquat and pink pepper 14€ Schokoladen-Fondant mit Kumquat und rosa Pfeffer Fondant au chocolat aux kumquats et poivre rose
GF	Seasonal fruits 14€ Frische Saisonaler Obstsalat Fruits de saison
	Ice cream selection 14€ Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces

Gluten free options

Antipasti

V GF	Insalata Caprese with tomato, mozzarella and basil pesto	18€
	Insalata Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto Salade Caprese avec tomates, mozzarella et pesto au basilic	
GF	Grilled calamari with tomato carpaccio, pine nuts and balsamic dressing	18€
	Gegrillter Tintenfisch mit Tomaten-Carpaccio, Pinienkernen und Balsamico-Dressing Calmars grillés avec un carpaccio de tomates, pignons et sauce balsamique	
GF	Beef carpaccio with parmesan, yoghurt-mustard-cream and rucola carpaccio	22€
	Rindfleisch-Carpaccio mit parmesan, Joghurt-Senf-Crème und Rucola-Carpaccio Carpaccio de bœuf au parmesan, à la sauce yaourt-moutarde et roquette	

Portata Principale

GF	Parmesan risotto with crispy Parma ham	32€
	Parmesan-Risotto mit knusprigem Parmaschinken Risotto au parmesan et jambon de Parme croustillant	
GF	Chicken Saltimbocca with prosciutto and risotto with thyme	34€
	Hühnchen Saltimbocca mit Prosciutto und Thymian-Risotto Saltimbocca de poulet au prosciutto et risotto au thym	
GF	Sea bass fillet with caponata and salsa peperone	32€
	Seebarschfillet mit Caponata und Peperoni-Sauce Filet de loup de mer avec caponata et pepperoni salsa	
GF	Beef fillet tagliata with saffron potato risotto	32€
	Rinderfilet Tagliata mit Kartoffelrisotto mit safran Tagliata de filet de bœuf avec risotto de pommes de terre et safran	

Piatti dolci
Süße Gerichte
Plats sucrés

GF	Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet pesto Traditionelle Panna Cotta mit Ratatouille vom Frucht und süßem Pesto Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto sucré	14€
V GF	Chocolate fondente with kumquat and pink pepper Schokoladen-Fondant mit Kumquat und rosa Pfeffer Fondant au chocolat aux kumquats et poivre rose	14€
GF	Seasonal fruits Frische Saisonaler Obstsalat Fruits de saison	14€

Toddler's Menu

Menü für Kleinkinder

Menu pour les nourrissons



Fruit puree with peach, apple and apricot

10€

Früchtecreme mit Pfirsich, Apfel und Aprikose

Compote de fruits, à la pêche, pomme et abricot



Puree with potato, leek and zucchini

10€

Püree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini

Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes



Puree of chicken, potato and zucchini

10€

Püree aus Hühnchen, Kartoffel und Zucchini

Purée de poulet, pommes de terre et courgettes

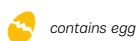


Puree of cod fillet, zucchini and broccoli

10€

Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli

Purée de morue, courgettes et brocolis



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat



contains cheese

V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg

CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat

Kids Menu



Mini caprese with tomato, mozzarella and basil pesto

8€

Mini Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto
Mini Caprese (tomates, mozzarella et pesto au basilic)



Salad with pasta, corn and Gouda cheese

10€

Salat mit Pasta, Mais und Gouda
Salade de pâtes, au maïs et Gouda



Kids burger with tomato, lettuce and French fries

10€

Kids Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites
Burger pour enfants avec tomate, salade verte et frites



Pizza mozzarella and tomato sauce

10€

Pizza Mozzarella und Tomatensauce
Pizza mozzarella à la sauce tomate



Steamed sea bass with steamed vegetables

9€

Gedämpfter Seebarsch mit Gedämpftem Gemüse
Filet loup de mer et légumes vapeur



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat



contains cheese

V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat

Kids Menu



Spaghetti with tomato sauce

10€

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti à la sauce tomate



Pasta with minced meat and tomato sauce

10€

Pasta mit Hackfleisch und Tomatensauce

Pâtes à la viande hachée et sauce tomate



Kids Desserts



Traditional Panna Cotta with fruit ratatouille and sweet pesto

10€

Traditionelle Panna Cotta mit Ratatouille vom Frucht und süßem Pesto

Panna Cotta traditionnelle avec ratatouille de fruits et pesto sucré



Selection of ice cream

10€

Auswahl an Eiscreme

Sélection de glaces



Chocolate fondue with fruit

10€

Schokoladenfondue mit Früchten

Fondue au chocolat avec fruits



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish

contains meat



contains cheese

Kiddies cocktails and mocktails

Ladie`s sunrise 11€
Orange and apple juice with grenadine syrup
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-Sirup Jus
d'orange et de pomme et sirop de grenadine

Shirley Temple 11€
Sprite with grenadine syrup
Sprite mit Grenadine-Sirup
Sprite et sirop de grenadine

Juices variety / Auswahl an Säfte 11€
Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, Ananas
Pomme, banane, orange, pêche, cerise, ananas

Fresh Milk / Frische Milch / Lait Frais 11€
Served warm or cold
Warm oder kalt serviert
Servi froid ou chaud

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Ettore Botrini for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Ettore Botrini für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Ettore Botrini pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.