

danilo d'ambra
restaurant



danilo's mood

danilos 4 gängiges
überraschungsmenü

4 portate dello chef

danilo

4 courses by chef danilo

€ 84,00

unser gemüse wird größtenteils in josis gärten angebaut
utilizziamo verdure prodotte nei giardini di josi
most of the vegetables come from josi's gardens

bei bedarf werden tiefkühlprodukte verwendet
all'occorrenza vengono utilizzati prodotti surgelati
if necessary we used frozen products

gedeck € 4 / coperto € 4 / cover charge € 4



Danilo d'Ambra Restaurant Schloss Freudenstein
danilo.dambra.restaurant



#danilodambra #castellofreudenstein #schlossfreudenstein

menu

antipasto

ceviche* | roter schnapper | kokosnusswasser | rettich
ceviche | dentice | acqua di cocco | rapanello
ceviche | red snapper | coconut water | radish
20 €

rindstartar | yuzu | eigelb-confit | senfkörner
battuta di manzo | yuzu | tuorlo confit | senape conservata
beef tartar | yuzu | yolk confit | preserved mustard
22 €

kaninchen | guanciale* | gemüse-fleisch-sud | knuspriges gemüse
coniglio | guanciale | fondo bianco | verdure croccanti
rabbit | guanciale | vegetable-meat broth | crunchy vegetables
18 €

weißer spargel | grüner spargel | fenchel | buttermilch
asparago bianco | asparago verde | finocchietto | latticello
white asparagus | green asparagus | fennel | buttermilk
20 €

vorspeise / primo / starter

soqqadro verrigni | ackerbohne | krabben | rote zwiebelgel
soqqadro verrigni | fave | granchio | gel di cipolla rossa
soqqadro verrigni | field bean | crab | red onion gel
22 €

cappellacci* | napolitanisches ragout | parmesanfondue | hopfen
cappellacci | ragu napoletano | fonduta di parmigiano | luppolo
cappellacci | neapolitan ragout | parmesan fondue | hops
20 €

carnaroli-reis | brennesseln | ringelblume | bierhefe
riso carnaroli | ortiche | calendula | lievito di birra
carnaroli rice | nettles | calendula | brewer's yeast
18 €

hauptspeise / secondo / main

panierte meerbarbe* | gemüse-caponata | sultaninen | löwenzahn

triglia panata | caponata di verdure | uvetta | tarassaco

breaded mullet | vegetable caponata | raisins | dandelion

30 €

rindshieferschwanz | frühlingszwiebeln | erbsen | borretsch

spinacino US | cipollotto | piselli | borragine

tip trip* | spring onions | peas | borage

32 €

lotuswurzel bbq | erdnüsse | spinat | ingwer

radice di loto bbq | arachidi | spinaci | zenzero

lotus root bbq | peanuts | spinach | ginger

26 €

d e s s e r t

schokoladenkaviar | crumble | creme | feillantine*

caviale di cioccolato | crumble | cremoso | feillantine

chocolate caviar | crumble | creamy | feillantine

14 €

rhabarber | gel | erdbeersaft | sorbet

rabarbaro | gel | succo di fragole | sorbetto

rhubarb | gel | strawberry juice | sorbet

13 €

fenchel | gesalzene karamellganache* | gel | sorbet

finocchio | ganache caramello salato | gel | sorbetto

fennel | salted caramel ganache | gel | sorbet

12 €

variation von sorbets

variazione di sorbetti

sorbet variation

€ 10

käseauswahl und hausgemachten mostarde

selezione di formaggi e mostarde fatte in casa

cheese selection and homemade mostarde

€ 17 / €24

*ceviche: chopped and raw fish marinated in lime juice

*guanciale: an air-dried, streaky bacon with several layers of muscle meat

*cappellacci: a type of dumpling Sahnecreme aus

*meerbarbe: perch (fish) – tastes a bit spicy and nutty

*feillantine: small crunchy pieces with hazelnut

*tip trip: beef

*ganache: a high-quality cream made from couverture and cream