

Vorspeisen

Salat vom Australischen Wagyu Beef, Passionsfrucht
und BBQ ~ Aroma
15,00 Euro

Zweierlei Ochsenschwanz, Granny Smith
und Stopfleberis
14,00 Euro

Warm gebeizte Gelbschwanzmakrele, Kräutersaitlinge,
Basilikum und Granatapfelemulsion
12,00 Euro

Zwischengerichte

Carpaccio vom Rind und Kingfish, Sojabohnen,
Kokos und Basilikum
15,00 Euro

Ziegentopfenknödel mit Essigkirschen,
Oliven und Rosmarin
13,00 Euro

Iberico Secreto mit Tomaten, Pulpo
und Piment d'Eslette
12,00 Euro

Hauptgerichte

Filet vom weißen Heilbutt mit Artischocke, Pfifferlinge,
Kapern und San Daniele
29,00 Euro

Loup de Mer mit Basilikum Pasta, Sardellen und Tomaten
29,00 Euro

Filet, Bries und Strammer Max von Kalb
mit Kartoffel ~ Knoblauch Püree und Wasserspinat
31,00 Euro

Rücken und Keule vom Kaninchen, Pulpo, Wirsing
und konfierte Kartoffeln
29,00 Euro

Dessert

Drei mal Schokolade und Erdbeere
11,00 Euro

Crème Brûlée,
Sauerkirsch ~ Sorbet und Schokolade
10,00 Euro

Passionsfrucht, Banane, Erdnuss
12,00 Euro

Unsere Käseauswahl
12,00 Euro