

## **VORSPEISEN**

Variation von den Tomaten mit Burrata, Basilikum und 12 Jähriger Aceto Balsamico

14 €

Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern

14 €

Quinoasalat mit Avocado und gebratene Garnelen

14 €

Flammierte Hummersuppe mit Armagnac

15 €

Gebratene Jakobsmuschel und Langostinos mit Karottenconfit, Avocadocreme und Cidreschaum

16 €

Thunfischtartar mit Avocadocreme

16 €

Beef Tartar nach Art des Hauses mit "Oli de Santanyi"

16 €

Gänseleberterrinen mit der Variation von dem Apfel

19 €

## **VEGETARISCH**

Tagliatelle mit Waldpilzen und Truffelschaum

18 €

Cous Cous Hamburger mit Guacamole, Tomate und Süsskartoffelchips

18 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal

**HAUPTGÄNGE**

Meeresfrüchte Risotto mit Herzmuscheln

24 €

Thunfischtataki mit Wakamealgensalat und Mangosalsa

25 €

Gegrillter Steinbutt mit Ingwerkruste, Erbsenpüree und Limetten-Kokos-Sauce

25 €

Wolfsbarschilet mit Kartoffelpüree, Blattspinat und Safransauce

25 €

In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit Pak Choi und Kartoffelpüree

25 €

Lammkoteletts mit Kräuterkruste, Mallorquinischem Tumbet und sautierten Kartoffeln

28 €

Rinderfilet mit Zwiebelpüree, Café de Paris Butter und Marktgemüse

30 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal