

VORSPEISEN

Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Salat

14 €

Thunfischtartar mit Wakamealgensalat und Guacamole

16 €

Burratina Caprese mit Zwölfjährigen Balsamicoessig

14 €

Flammierte Hummersuppe mit Armagnac

15 €

Gebratene Jakobsmuschel und Langostinos mit Gazpacho andaluz

16 €

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

16 €

Carpaccio vom Oktopus mit Tomatenvinaigrette

18 €

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Waldpilzen und Trüffelschaum

18 €

Auszug aus dem Gemüsegarten mit Wachteleier und Hollandaise

18 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal

HAUPTGÄNGE

Meeresfrüchte Risotto mit Herzmuscheln

25 €

Wolfsbarschfilet mit Kartoffelsud, Sellerie und mariniertes Zucchini

26 €

Gegrillter Steinbutt mit Ingwerkruste, Erbsenpüree und Limetten-Kokosnussauce

28 €

Im Ofen gebackenes Seezungenfilet mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Zitronen-
Kapern Beurre Blanc

28 €

In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit grünen Spargel und Kartoffelpüree

26 €

Lammkoteletts mit Kräuterkruste, Auberginenpüree, Rosmarin-Dauphines und Demi-
Glace Sauce

28 €

Rinderfilet mit rotem Zwiebelpüree, konfierte Tomaten und sauce mit altem Sherry

32 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal