

TAPAS UND VORSPEISEN

Auster in Radieschen- und grüner Shisho-Vinaigrette (1 Stk.) <i>Allergene: Schalenfrüchte, Soja und Sulfite</i>	7,50
Gegrillte Jakobsmuschel mit Passionsfrucht- und Mango-Creme (1 Stk.) <i>Allergene: Weichtiere, Fisch, Sesam, Soja und Sellerie</i>	8,00
Mini Cornet gefüllt mit Wolfsbarsch-Garnelen-Ceviche und Kokosnuss-Schaum (1Stk.) <i>Allergene: Gluten, Fisch, Krustentiere und Schwefeldioxid und Sulfite</i>	8,00
Garnelen-Krokette (1Stk.) <i>Allergene: Gluten, Ei, Krebstiere, Milchprodukte und Sulfite</i>	3,50
“Patatas Bravas” mit Chili-Mayonnaise und Kohle-Aioli 🌿🌿 <i>Allergene: Gluten</i>	12,50
Brioche-Brötchen mit Steak-Tartar, Trüffel, Gänseleber und Sherry-Mayonnaise (1Stk.) <i>Allergene: Ei, Soja, Milchprodukte, Gluten, Fisch, Schwefeldioxid und Sulfite</i>	12,50
Tomaten-Burrata-Salat, rotes Cashew-Pesto und Apfel mit Basilikum 🌿 <i>Allergene: Schalenfrüchte, Milchprodukte und Sulfite</i>	21,00
Knuspriges Fladenbrot mit Tomaten und Olivenöl 🌿🌿 <i>Allergene: Gluten</i>	8,00
Iberischer Schinken	26,00
Gehobelte Gänseleber mit einer PX-Reduktion und knusprigen Toasts <i>Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite und Gluten</i>	21,00
Lachs-Tataki mit Pistazienkruste, karamellisierten Zwiebeln und Mandel-Schnittlauch-Emulsion <i>Allergene: Fisch, Schalenfrüchte, Sulfite, Soja, Milchprodukte und Ei</i>	24,00
Fisch-Wonton-Ravioli mit Meeresfrüchte-Bisque <i>Allergene: Gluten, Fisch, Krustentiere und Sulfite</i>	21,50
Thunfisch-Tartar mit gelber Chili und rosa Grapefruit-Tigermilch <i>Allergene: Fisch, Soja, Ei und Sesam</i>	25,50
Gebratene Garnelen mit Zitronenbutter und Petersilienpesto <i>Allergene: Krebstiere, Milchprodukte und Nüsse</i>	24,00
Gegrilltes iberisches Schweinefleisch “Preso” mit Kürbispüree und saisonalen Pilzen <i>Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Soja und Ei</i>	24,00
Süßkartoffel-Cannelloni gefüllt mit Hummus, Tomaten-Kardamom-Sauce und Parmesan-Käse 🌿 <i>Allergene: Sesam, Milchprodukte und Sulfite</i>	19,00

Mini-Beef-Burger, geräucherter Käse, karamellisierte Zwiebeln und Shiso-Blatt (1 Stk.)	8,00
<i>Allergene: Gluten, Fisch, Ei, Weichtiere, Milchprodukte und Soja</i>	
Entenkrapfen mit japanischer Trüffelsauce und Totentrompete-Pilze (3 Stk.)	21,00
<i>Allergene: Ei, Gluten, Milchprodukte, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite</i>	
Gegrillter Oktopus, Kartoffelparmentier und Sobrasadaöl	24,50
<i>Allergene: Weichtiere und Milchprodukte</i>	
Geröstetes Hähnchen-Cannelloni mit Curry, Zitronen-Thymian-Bechamel und Pilz-Carpaccio	19,50
<i>Allergene: Gluten, Milchprodukte, Ei, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite</i>	
Offenes Omelett mit Trüffeln, Steinpilzen und Topinamburchips 🌿	19,00
<i>Allergene: Ei, Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite</i>	
Gebratener Kürbis, geräucherte Feta-Crème, Zwiebel-Confit und Balsamico-Gastrique 🌿	18,50
<i>Allergene: Milchprodukte, Schalenfrüchte und Schwefeldioxid und Sulfite</i>	

NUDELGERICHTE

Kartoffelgnocchi mit Kokos-Zitronen-Butter und sautierten Pilzen 🌿🌿	22,50
<i>Allergene: Gluten, Schalenfrüchte, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite</i>	
Rigatoni mit iberischem Wurstragout, Burrata und Rucolapesto	25,50
<i>Allergene: Gluten, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite, Milchprodukte und Soja</i>	
Frische Pasta mit Hummer, Tomaten-Kokos-Sauce und Schnittlauchemulsion	38,00
<i>Allergene: Sellerie, Krebstiere, Weichtiere, Fisch, Gluten, Milchprodukte, Soja, Ei, Schwefeldioxid und Sulfite</i>	

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Steinbutt, Meeresfrüchtereis und geröstete Knoblauchmayonnaise	34,00
<i>Allergene: Fisch, Mollusken, Krebstiere, Ei, Milchprodukte und Sulfite</i>	
Gegrillter Seeteufel mit sautierten kleinen Kartoffeln, Zuckerschoten und Chili-Crab-Sauce	34,00
<i>Allergene: Fisch, Sulfite, Milchprodukte und Schalentiere</i>	
Gegrillter Wolfsbarsch, Zucchini in verschiedenen Texturen, geröstete Fischgrätensauce mit geräucherter Butter	33,00
<i>Allergene: Fisch, Schwefeldioxid und Sulfite, Soja und Milchprodukte</i>	
Lammfleisch bei niedriger Temperatur mit Idiazabal-Käsepüree und Minzöl	32,00
<i>Allergene: Gluten, Ei, Schwefeldioxid und Sulfite, Milchprodukte und Schalenfrüchte</i>	
Gebratenes Spanferkel mit Demi-glace, Dauphinois-Kartoffeln und Rote-Bete-Creme	34,00
<i>Allergene: Laktose, Soja, Sulfite und Sellerie</i>	
Rinderfilet mit Kräuterbutter, sautierten Karotten und violetten Süßkartoffeln und Vanille-Demi-Glace	35,00
<i>Allergene: Milchprodukte, Sulfite und Senf</i>	