

FOC MENÜ

ZUM TEILEN

Sauerteigtoast mit geräucherter Knoblauchbutter

Steak Tatar mit Trüffel-Eigelb und Tartarsauce, serviert auf knusprigem Kartoffelrösti

Spanferkel-Cannelloni mit Zitronenthymian-Béchamel und Demi-Glace-Sauce

Gegrillter Oktopus mit Blumenkohlpuée, Tomaten-Concasé und grüner Mojo-Sauce

Gegrillte Riesengarnelen mit Currysauce und grüner Mojo-Sauce

HAUPGERICHT ZU WÄHLEN

Steinbutt mit Hollandaise-Sauce und Kapern

oder

Angus Rinderfilet (200 g)

BEILAGEN ZUM TEILEN

Gegrillter Bimi mit gerösteter Knoblauch-Aioli, Röstzwiebeln und Parmesan

Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

DESSERTS ZUM TEILEN

APPLE MILLE-FEUILLE

mit Vanilleganache und Zimt-Karamell-Crumble

FERRERO ROCHER COULANT

mit Haselnuss-Pralinenmousse und Milchsokoladen-Knusper

GETRÄNKE

ENTHÄLT:

BEGRÜSSUNGSGETRÄNK ZUR WAHL:

BIER, EIN GLAS CAVA ODER EIN ALKOHOLFREIES GETRÄNK

+

EINE FLASCHE WEISS- ODER ROTWEIN PRO 2 PERSONEN

Skio · Albariño (Weißwein)

Leston Reserva · Tempranillo, Graciano (Rotwein)

+

WASSER UND KAFFEE

PREIS PRO PERSON: 55€

KOA 



ALÉRGENOS ALLERGENS