

ZUR VORFREUDE – DIE VORSPEISEN:

SALAT VON DER FOIE UND MANGO „AL MODENA“.
18 €

LANGOSTINOS & TINTENFISCH IN VINAIGRETTE.
18 €

SALAT MIT REBHUHN, ÄPFELN UND HIMBEERVINAIGRETTE.
18 €

GAMBAS IM BLÄTTERTEIG UND ROTKRAUT.
18 €

GRATIN VON WALDPILZEN MIT EINER MOZARELLA AIOLI
& ROSMARIN - HONIG.
18 €

CHIPIRONES (KLEINE KALAMARES) IN IHRER TINTE
MIT PEPPERONI CONFIT.
18 €

HUEVOS ROTOS SEA – RÜHREI EINMAL ANDERS.
12 €

BABY – BOHNEN MIT EINEM JEREZ FOND UND SCHINKEN SPÄHNEN.
18 €

JAKOBSMUSCHELN AUF KÜRBISKOMPOTT UND MANDELSOSSE.
18 €

RISOTTO NACH REZEPTUR DES CHEFS
MIT PILZEN UND IBÉRICO SCHINKEN.
18 €

AUS WALD UND HOF:

OCHSENSCHWANZ IN KNUSPRIGER BLUMENKOHLKRUSTE.
25€

KUTTELN NACH ART DES SEA.
18€

MIT DATTELN UND PINIENKERNERN GEFÜLLTES LAMM.
25€

ZARTES RINDERFILET AUF PORTWEINSOSSE UND
BLÄTTERTEIGPASTETE MIT PARMESAN UND KARAMELLISIERTER ZWIEBEL.
25€

AUS DEM MEER:

FISCH FRISCH JE NACH MARKTANGEBOT, EMPFOHLEN VOM MAÎTRE.
PRO PERSON: 25€

AUS DER PAELLERA:

„ARROZ SEA“ (MIN. 2 PAX, 20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT)
SCHWARZER REIS MIT CHIPIRONES UND ZARTEN BÖHNCHEN
PAELLA MARINERO MIT GAMBAS UND GEMÜSE
18€

AUS DER PATISSERIE:

KARAMELLISIERTER „ARMER RITTER“ MIT MANDELPARLINÉ UND EISKREM.
9€

QUARKDESSERT DES CHEFS MIT FROZEN YOGHURT.
9€

SCHOKOLADEN FONDANT.
9€

TIRAMISU TÖRTCHEN.
9€

FRÜCHTEKALTSCHALE MIT EISKREM.
9€

VERWÖHNEN SIE SICH DOCH EINMAL MIT UNSEREM ÜBERRASCHUNGSMENÜ:

ZWEI VORSPEISEN + ENTREMETS AUS DEM MEER + SORBET
+ HAUPTGANG AUS HOF UND WALD + PRÉDESSERT + DESSERT.
70€

MWST INKLUSIVE