

Bouillabaisse „der Fischeintopf a la Bertold Siber“ (2,4,6) mit Fenchel, Lauch, Tomaten und Knoblauch	von Fisch und Krustentieren Safran - Aioli / Reibekäse / Röstbrot € 20 / 26
Filet vom Bretonischen St. Pierre (vom Teppanyaki Grill)	geschmorter Hokkaido Kürbis / Acquerello Risotto confierte Tomaten/ Krustentier Sauce € 24 / 28
Kotelette vom Iberischen Schwein (Lomo Iberico, Pata Negra)	Süßkartoffelpüree / Feta Käse Raz el Hanout / Grüne Tomate € 28
Original Picatta Milanese (vom Kalb) (6)	Rosmarin Kartoffeln / Antipastigemüse Pimientos de Padron € 24 / 28
Wienerschnitzel (2,5,6,7) vom heimischen Hegau Kalb	hausgemachter schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat nach „Mutters Rezept“ € 24 / 28
Aberdeen Angus Rinderfilet vom Grill (6,7) (grain feed)	Grillgemüse / Amazing Fries mit Parmesan und Trüffelöl Geschmolzene Tomaten / Portwein Jus ca. (120g) € 30 / (ca. 200 g) € 36
