

<b>Bouillabaisse</b> „der Fischeintopf a la Bertold Siber“ (2,4,6) mit Fenchel, Lauch, Tomaten und Knoblauch	von Fisch und Krustentieren Safran - Aioli / Reibekäse / Röstbrot € 22 / 26
<b>Filet vom Bretonischen St. Pierre</b> (vom Teppanyaki Grill)	geschmorter Hokkaido Kürbis / Acquerello Risotto confierte Tomaten/ Krustentier Sauce € 24 / 28
<b>Kotelette vom Iberischen Schwein</b> (Lomo Iberico, Pata Negra)	Rosmarinkartoffeln Pimientos de Padron / Grüne Tomate € 28
<b>Original Picatta Milanese</b> (vom Kalb) (6)	Parmesan / Taglierini geschmolzene Tomaten / Pimientos de Padron € 24 / 28
<b>Wienerschnitzel</b> (2,5,6,7) vom heimischen Hegau Kalb	hausgemachter schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat nach „Mutters Rezept“ € 24 / 28
<b>Aberdeen Angus Rinderfilet</b> vom Grill (6,7) (grain feed)	Süßkartoffelpüree / Amazing Fries mit Parmesan und Trüffelöl Geschmolzene Tomaten / Portwein Jus ca. (120g) € 32 / (ca. 200 g) € 38

---