

Tapas

*Papas Arrugadas, kl. Kartoffeln in Meersalzwasser gekocht
Sauce Aioli € 7*

Pimientos de Padron, Bratpaprika mit Meersalz € 10

Datteln im Speckmantel, gebacken (2,5) € 10

*Lauwarmer Ziegen - Frischkäse (Picandou)
Trüffelhonig(2) € 10*

*Albondigas (Hackfleischbällchen)
mit Ingwer, Knoblauch und Tomatensugo (4) € 10*

Original San Daniele Schinken, hauchfein geschnitten € 12

*Galizischer Pulpo a la`plancha
Tomatenkompott und mit Knoblauch mariniert (2,5,6)
€ 12*

*Rote Wildfang Garnelen (ausgelöst)
mit Knoblauch und Kräutern
€ 14*

*Thunfisch Ceviche gegart(2,6,7)
mit Krustentier-Olivenölfond € 14*

*Kleines Rinderfilet vom Grill
Antipastigemüse und Portwein Jus
€ 16*

Menü

*In Sesam gebratener Bernstein Tuna und Tatar
Wakame Algen, Soja, Wasabi und Ingwer
A la Carte ` € 26*

Oder

*Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis mit gegrillten Garnelen
Ingwer, Miso, Mumbai Curry
A la Carte ` € 14*

*Filet vom Färöer Lachs auf Zedernholzbrett gegrillt
Glasiertes Gemüse und Süßkartoffelstampf
A la Carte ` 28€*

Oder

*Roastbeef im Big Green Egg gegrillt & US Short Rib
Glasiertes Gemüse und frische Pfifferlinge
A la Carte ` 28 €*

*Birne Helene „Poire belle Helene“
(der Klassiker haben wir „ Neu “ gemacht)
Birne, Vanille, Joghurt, Schokolade
A la Carte ` € 16*

3 Gang Menü / Suppe / Hauptgang / Dessert / € 52

3 Gang Menü / Sashimi / Hauptgang / Dessert / € 62

4 Gang Menü / Sashimi / Suppe / Hauptgang / Dessert / € 72