

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
(2,5)

Lauwarmer Ziegen - Frischkäse (Picandou)
Trüffelhonig(2) € 10
(4)

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

Original San Daniele Schinken, hauchfein geschnitten € 12
(2,5)

Galizischer Pulpo a la`plancha
Tomatenkompott und mit Knoblauch mariniert (2,5,6)
€ 14

Rote Wildfang Garnelen (ausgelöst)
mit Knoblauch und Kräutern
€ 16

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

Kleines Rinderfilet vom Grill (Australisches Black Aberdeen)
Süßkartoffelstampf und Portwein Jus
€ 18

Menü

In Sesam gebratener Tuna und Tatar
Glasnudeln, Wakame Algen, Soja, Wasabi und Ingwer
A la Carte ` € 28

(4,6)

Oder

Schaumsuppe von der Reichenauer Bio Süßkartoffel mit Kokosmilch
Ingwer, Miso, Thaicurry und Tandoori Masala
A la Carte ` € 10

Gegrilltes Filet vom Seehecht
Flower Sprouds und Shimeji Pilze
Vadouvan Sauce; Rollgerste
A la Carte ` 28 €

Oder

Roastbeef vom Grill & US Short Rib
Flower Sprouds, Süßkartoffel frischer Herbsttrüffel
A la Carte ` 34 €

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 / Tuna / Hauptgang / Dessert / € 64
4 Gang Menü / Tuna / Suppe / Hauptgang / Dessert / € 72