

## 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*

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

*Rote Wildfang Garnelen ( ausgelöst )  
mit Knoblauch, Kräutern und Oliven (3,6)  
€ 14*

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

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

## Menü

*In Sesam gebratener Sashimi Tuna und Tatar  
Wakamealgen, Gurke, Koriander, Soja, Wasabi und Ingwer  
A la Carte ` € 24*

\*\*\*\*

*Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen  
Gegrillte Garnelen und Sauerrahm  
A la Carte ` € 14*

Oder

*Gazpacho Andaluz mit klassischer Einlage und gegrillten Garnelen  
A la Carte ` € 12*

\*\*\*\*

*Filet vom Seehecht mit karamelisierter , spicy Wassermelone  
marinierte Kopfsalatherzen und frische Pfifferlinge  
A la Carte ` 28€*

Oder

*Geschmorte Kalbsbacken & gebratenes Kalbsbries  
Antipastigemüse und frische Pfifferlinge  
A la Carte ` 28 €*

\*\*\*

*„Unser Dessert mit Bodensee Erdbeeren“  
....lassen Sie sich verwöhnen“  
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*