

Unsere Winter Tapas

Papas Arrugadas, Kartoffeln in Meersalzwasser gekocht, Safran Aioli
€ 8

Pimientos de Padron (Bratpaprika) mit Meersalz
€ 10

Datiles con Bacon, Datteln im Speckmantel, gebacken
€ 12

Lauwarmer Fetakäse mit Chili, Paprika, Olivenöl, Knoblauch
€ 12

Boquerones en vinagre
Sardellen in Essig - Olivenöl Marinade mit Knoblauch
€ 12

Rote Wildfang Garnele vom Grill (ausgelöst)
mit Knoblauch und Kräutern
€ 16

Roher Blue fin Balfego Tuna (Wildfang)
mit confierten Tomaten, Pimientos de Padron
€ 18

Unser Menü der Woche

„Causa Limena“
Avocado, Tuna Tatar (Balfego) mit Ponzu, Kartoffel
Wachtelei, Paprika Aji Amarillo, Kaviar
A la Carte ` € 24

oder

Feine Schaumsuppe von der Reichenauer Süßkartoffel
mit Kokosmilch, Ingwer, Thaicurry, lime leaf, Kernöl
und gepickeltem Gemüse (leicht scharf)
A la Carte ` € 12

Filet vom Island Kabeljau mit Fenchelaromen
Reichenauer Kohlrösen, Sauce Langustine
Gerstengraupenrisotto mit Grana Padano Käse
A la Carte ` € 34

oder

Oldenburger Ente im Ganzen geschmort, Brust und Keule
Feigen-Rotkohl, Kartoffelknödel und feine Entenjus
A la Carte ` € 32

Dessertvariation San Martion
„lassen Sie sich von der Patisserie verwöhnen“
A la Carte ` € 18

3 Gang mit Suppe € 58 // 3 Gang mit Causa € 68
4 Gang mit Causa und Suppe € 78