

VORSPEISEN:

Ibérico Schinken mit Ciabattabrot	24 €
Meeresfrüchte-Salat	12 €
Onsen-Ei mit Spargel, Iberischem Schinken und Trüffel	13 €
Roter Thunfisch Tataki mit Miso, schwarzem Knoblauch und Meeressalat	16 €
Tintenfisch mit drei Quinoas, Guacamole und Kimchee	15 €
Gegrillte Garnelen mit Pesto	18 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Kapern und Meeressalat	12 €
Gänseleber mit Brioche und Ratafía	15 €
Fischfond mit Thunfisch-Tartar	10 €

REIS UND NUDELN:

Spaghetti mit Hühnchen, Cherrytomaten, Speck, Basilikum und Mozzarella	13 €
Nudeln mit Meeresfrüchten	16 €
Rissoto mit Schinken, Erbsen und Salbei	18 €
Spargelreis mit Spinat und Rucola	16 €
Meeresfrüchtereis/ Fadennudeln mit Meeresfrüchten	20 €

FISCH UND FLEISCH:

Kabeljau mit " Pil Pil " aus Erbsen, Speck und kleinen Tintenfischen	21 €
Seeteufel mit Hummer	24 €
Seezunge auf meunière Art	Preis nach Markt
Schulterstück vom Ibérico-Schwein, Pilzen, Estragon und Pariser Kartoffeln	18 €
Gerilltes Rinderfilet mit feststampfter Kartoffel und Frühlingszwiebeln	25 €
Taube mit Datteln und Kastanien	26 €
Steack vom Wagyü-Rind (350gr)	60 €

Menü vom Chefkoch (7 Teller).....46€

(inkl 10% MwSt)