



Aperitif

Hausgemachte Brotchips mit Aioli	5,50
Guacamole, Oliven und Aioli, dazu hausgemachte Brotchips	9,80

Vorspeisen

Rucola-Melonen-Salat mit Ziegenfrischkäse, luftgetrocknetem Schinken und Sonnenblumenkernen	13,80
Büffelmozzarella mit Avocado und Mango in Orangen-Chili-Vinaigrette	14,80
Gebratener Oktopus mit zerdrückten Kartoffeln, geröstetem Knoblauch und Tomatenvinaigrette	15,80
Zweierlei von der Entenleber an Cassis-Feigen und Brioche	16,80
Roh mariniertes Thunfisch mit Sojasauce, Ingwer, Wakamesalat und Wasabimayonaise	16,80
Tapasvariation mit Suppe, roh mariniertem Thunfisch, Entenleber und Büffelmozzarella	18,80

Suppen

Tom Yam Gung mit Wildgarnelen	10,50
Avocado-Tomaten-Suppe mit gebackenem Hühnerei	10,50

Blattsalate *mit Balsamico- oder French-Dressing*

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Sprossen	klein	6,50
	groß	13,80
... mit gegrilltem Ziegenkäse und Thymianhonig	zzgl.	6,80
... mit gegrillten Fischtranchen	zzgl.	7,80
... mit gegrillten Filetstreifen	zzgl.	8,80



Vegetarisch/ Vegan

Zitronentagiatelle mit Artischocken, grünem Spargel, getrockneten Tomaten und jungem Mangold	23,80
Gegrillter Ziegenkäse mit Bohnenragout, geräucherter Aubergine und Kartoffeltaschen	23,80

Fisch

Sous Vide gegarter Lachs, Kokos-Orangen-Chili-Salsa mit schwarzem Reis	25,80
Hummer und Jakobsmuscheln mit jungem Gemüse, Zitronentagiatelle und Krustentierbearnaise	39,80
Gegrilltes Thunfischsteak (200g, innen roh) mit Sojasauce und Rettich-Gurken-Salat	32,80

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat	23,80
Maispoulardenbrust mit Chorizo und Salbei auf buntem Tomatensalat mit Süßkartoffelpommes	26,80
Das Beste vom Ibéricoschwein auf Auberginenmus mit Ziegenkäseravioli, Artischocken und Mangold	29,80
Rosa gegrilltes Lammkarree mit Gremolata, Bohnenragout und Kräuter-Rahm-Polenta	33,80
Rinderfilet unter der Käse-Kräuter-Kruste mit jungem Gemüse, Kartoffeltaschen und Portweinjus	38,80

Dessert & Käse

Mandel-Savarin mit Sanddorn und Thymian an Urkarotte-Guaven-Sorbet	10,50
Schokoladen-Ganache auf Brownieboden mit Himbeeren, Caipirinha-Espuma und Mango	10,50
Sorbetvariation mit Urkarotte-Guave in Ginger Beer, Erdbeer-Minz in Lavendellimonade und Zitrone in Basilikumlimonade	11,50
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Nüssen und Chutney	15,50
<i>...dazu ein Gläschen Soalheira Old Tawny 10 anos, Borges, Rio Tinto, Portugal</i>	5cl 5,70