



Zum Aperitif

Hausgemachte Brotchips mit Dip	4,80
Entenleber-Crème brûlée, Avocado und Aioli, dazu hausgemachte Brotchips	9,80

Suppen

Tom Yam Gung mit Garnelen	8,50
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumöl und Olivenbruschetta	9,50
...dazu ein Gläschen „Coroa Dry White Port“ Borges, Rio Tinto, Portugal	5cl 4,10

Blattsalate mit Balsamico- oder French-Dressing

Kleiner gemischter Salat	5,50
Großer gemischter Salat	10,50
mit gebratenen Pilzen	13,50
mit Putenbruststreifen	14,50
mit Thunfisch und Ei	15,50
Rucola mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Parmesanspänen und altem Balsamico	16,50

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Avocado und Mango in Orangen-Chili-Vinaigrette (vegan möglich)	13,80
Rindercarpaccio mit Limetten-Kaviar-Vinaigrette, Gurken, Tomaten und Crème fraîche	16,80
Ibérico Schinken, gegrillte Melone und Ziegenkäse-Espuma mit Pinienvinaigrette	16,50
Roh marinierter Thunfisch mit Ingwer und Wasabi	15,80
Salat Nizza mit kurz gebratenem Thunfisch, grünen Bohnen, Kartoffeln und Sardellen	18,80 klein 14,80
Tapasvariation (Suppe, roh marinierter Thunfisch, Entenleber, Büffelmozzarella)	17,80





Fisch

Wilder Heilbutt mit Mango, schwarzen Nudeln und jungem Broccoli an Zitronengrasschaum 27,80

Bouillabaisse mit Rotgarnele, Jakobsmuschel und Edelfischen, dazu geröstetes Kappbrot und Rouille 30,80

Gegrilltes Thunfischsteak (200g, innen roh) mit Sojasauce und Rettich-Gurken-Salat 31,80

Vegetarisch / Vegan

Kartoffeltaschen mit Grillgemüse und Ziegenkäse 18,80

Gebackene Kichererbsenplätzchen auf fruchtigem Gemüse-Kokos-Curry (vegan) 19,80

Grillgemüse mit Pilzen und Rosmarinkartoffeln an Mandel-Chili-Salsa (vegan) 16,80

Fleisch

Sous-vide gegarte Maispouardenbrust auf Ananas-Kokos-Curry, dazu schwarzer Reis 23,80

Ibérico Schweinekotelette mit gebratenen Pilzen, Rosmarinkartoffeln und buntem Tomatensalat 28,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel- und Gurkensalat 22,80

Orientalische Lammvariation an Mandel-Chili-Salsa mit Kichererbsenplätzchen und gegrilltem Gemüse 27,80

Rinderfilet auf Portweinjus mit jungem Gemüse und gebratenen Kartoffeltaschen 34,80

Dessert & Käse

Passionsfrucht-Tarte mit Ananas und Piña Colada-Sorbet 9,50

Ziegentopfentörtchen mit Sauerrahmeis und Feigen-Zitrus-Ragout 9,50

Zweierlei Schokoladentrüffel mit Beeren und Verveine-Sorbet 9,50

Hausgemachte Sorbets mit Früchteragout 8,50

Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Nüssen und Chutney klein 10,50 groß 14,50

...dazu ein Gläschen Soalheira Old Tawny 10 anos, Borges, Rio Tinto, Portugal 5cl 5,70

