



### Aperitif

Black-Truffle-Fritten mit Sourcream-Kräuterdip	7,80
Entenleber-Crème brûlée, Oliven und Aioli, dazu hausgemachte Brotchips	10,80

### Vorspeisen

Gegrillter Ziegenkäse mit Feldsalat, Hokkaido Kürbis und karamelisierter Erdnuss-Chili-Sauce	14,80
Eingelegtes Minigemüse auf Paprikapüree mit schwarzem Knoblauch	14,80
Gegrillte Jacobsmuscheln auf einem Salat von Artischocken, dicken Bohnen, Tomaten und Chorizo	15,80
Gebratene Entenleber auf Blutwurstravioli mit dreierlei vom Apfel	16,80
Roh marinierter Thunfisch mit Sojasauce, Ingwer, Wakamesalat und Wasabimayonaise	16,80
Tapasvariation mit Suppe, Entenleber-Crème brûlée, roh mariniertem Thunfisch und Jacobsmuschel	18,80

### Suppen

Tom Yam Gung mit Wildgarnelen	10,50
Linsen-Aprikosensuppe mit purple Curry und Frischkäse	9,80

### Blattsalate *mit Balsamico- oder French-Dressing*

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Sprossen	klein 6,50 groß 13,80
... mit Büffelmozzarella und altem Balsamico	zzgl. 6,80
... mit gegrillten Fischtranchen	zzgl. 7,80
... mit gegrillten Filetstreifen	zzgl. 8,80



### **Vegetarisch/ Vegan**

Currypasta in Orangen-Chili-Sauce mit Thaibasilikum und feinem Gemüse	23,80
Auberginenröllchen unter der Olivenkruste mit Kichererbsen, Blumenkohl und Safranpolenta	24,80

### **Fisch**

Lachs unter der Olivenkruste mit Safranpolenta, Blumenkohl, Urkarotten und Koriander	25,80
Gegrilltes Thunfischsteak (200g, innen roh) dazu Currypasta in Orangen-Chili-Sauce und Gemüse	32,80
Pot au Feu von Meeresfrüchten mit Spinat und Lauch in Paprika-Tomaten-Sugo dazu Knoblauchbrot <i>Wildgarnelen, Jacobsmuscheln, Oktopus, Steinbutt</i>	37,80

### **Fleisch**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat	23,80
Maispoularde mit Chorizo und Salbei auf Spitzkohl-Pilz-Gemüse dazu Kartoffeltaschen	26,80
Orientalische Lammvariation mit Kichererbsen Aubergine, wildem Brokkoli und Papadam	33,80
Rehrücken mit Selleriepüree, buntem Gemüse und gebackenen Johannisbeertaschen an Portweinjus	36,80
Rinderfilet auf Rotweinbutter mit Blattspinat, Tomaten-Zwiebelchutney und Süßkartoffelsticks	38,80

### **Dessert & Käse**

Kokos-Crème brûlée mit Ananas und Erdnüssen	9,80
Schokoladen-Ganache mit persischen Cassisfeigen, Orangen und Tonkabohneneis	10,50
Sorbetvariation mit Urkarotte-Guave in Ginger Beer, Erdbeer-Minz in Lavendellimonade und Zitrone in Basilikumlimonade	11,50
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Nüssen, Chutney und Fruchtebrot	15,50
<i>...dazu ein Gläschen Soalheira Old Tawny 10 anos, Borges, Rio Tinto, Portugal</i>	<i>5cl 5,70</i>



