



SNACKS

Vorab / dazwischen / dazu

Ortiz Anchovies, Boquerones, Oliven, Piparras Pepperoni
12,00 Euro

Eingelegte Sardinen
Mandel-Kerbel-Pesto
18 Euro

Spanischer, gegrillter Wildfang-Pulpo
Salsa Veracruz, Olivencrumble
20 Euro

Gemischte Gartensalate aus eigenem Anbau
Senf, Radieschen, Onsen-Ei
15 Euro

Paleta de Bellota Iberico-Schinken
Mandel, PX-Sherry-Essig 25y, Feige
18 Euro

Aufschnitt vom rosa gebratenen Kälble
Weißer thunfisch, Tropea Zwiebeln, Kapern
20 Euro

Suppe der Saison auf Anfrage
7 Euro/11 Euro



Speisen

Geschmorte Roscoff-Zwiebel

Haselnuss, Estragon, Parmesan

15 Euro

Geflämmter Spitzkohl

Sauerkrautschaum, Beurre-Blanc

15 Euro

Bretonischer Wildfang-Seeteufel

Safran-Risotto Acquerello, Gremolata

36 Euro

Label Rouge Marensin-Perlhuhn

Schwarzer Knoblauch, Liebstöckel, Hollandaise, Petersilienwurzel, Knöpfle

32 Euro

Passionsfrucht-Vanille-Sorbet

Ruinart Champagner

10,50 Euro

Eisenkraut-Sorbet

Safran-Birne, Timutpfeffer, Pistazie

10,50 Euro

Vanilleeis

karamellisierte Kürbiskerne, Hartlieb Kernöl

8,50

Basilikum-Zitronen-Sorbet

4,50 Euro