

- VORSPEISEN -

Tartar von rotem Thunfisch mit Avocado, mariniert mit Ingwer und Limetten

19€

Bauern-Burrata mit verschiedenen Tomaten, Feldsalat und Vinaigrette aus Oliven

16€

Foie Gras mit saurem Apfel, Macadamia-Nüssen und Rote Bete-Biskuitkuchen

18€

Carpaccio vom Rind mit Rucola, getrocknete Tomaten und Parmesan

18€

Dim Sum mit Kohl, Garnelen, Speck und süßer Sojasoße

17€

Pilz-Risotto mit schwarzen Trüffeln und Straciatella di Buffalo

17€

- FISCH -

Adlerfisch Thai-Stil mit Kaffernlimetten-Blättern, Kokosnus und gemüse

27€

Wolfsbarschfilet mit Ofenkartoffel, Tomaten-Chutney und Basilikum-Alioli

27€

Gegrillter Steinbutt auf einem Bett von Garnelen-Reis, Pak Choi und Zucchini serviert

28€

- FLEISCH -

Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffelrösti und Perlzwiebeln

29€

Mallorquinisches Lamm gefüllt mit Feigen, Couscous aus Blumenkohl und Kräuter-soße

28€

Poulardenbrust mit kleinen Kartoffeln und Wildspargeln

24€

- DESSERT -

Schoko-Coulant mit Mascarpone und Vanilleeis

8€

Crema Catalana mit Lavandel und roten Beeren

7€

Kalte Yoghurtsuppe mit Erbeere- und Minz-Tartar

8€

Verschiedene Eis und Sorbets

2€ / Kugel

Brot und Olivenöl 1,50€ pro Person