



ABENDKARTE

Vorspeisen

Kopfsalat / Ricotta-Dressing / Kartoffelcroûtons / Lardo / Berberitzen <small>optional vegetarisch</small>	16,00 €
Thunfischtatar / geröstetes Brioche / Chili-Mayonnaise / Sesamkrokant	20,00 €
Ziegenkäse / Pavé-Schrot / Kakao / bunte Beete / Gartenkresse / Meerrettich <small>optional vegan</small>	16,00 €

Suppe

Kürbissüppchen / geröstete Garnele / Kokosnuss / gelber Curry / Zuckerschoten <small>optional vegan</small>	12,50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Hauptgänge

BBQ-Maishähnchen / Salsa Tatemada / Pimientos de Padrón / kleine Ofenkartoffeln	32,00 €
Zweierlei vom Rind / Romesco Sauce / Ofenpastinaken / Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf	39,00 €
Gebratenes Lachsfilet / Beurre blanc / Haselnussfenchel / geschmorte Möhre / Dukkah	36,00 €
Pochiertes Heilbuttfilet / Muskatkürbis / Herbsttrompeten / Gewürzspinat / Petersilie	38,00 €
Spaghetti al Limone / Bio Zitrone / Pecorino / Basilikum / Limonenöl <small>vegetarisch</small>	22,00 €
+ 3 Jakobsmuscheln	37,00 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Trüffel der Saison	
Als Vorspeise	19,00 €
Als Hauptgericht	27,00 €
Garnelen du Chef / Paprikaconfit / Röstbrot	
Kleine Portion (5 Stück)	18,00 €
Große Portion (7 Stück)	24,00 €

Dessert

Apfel-Pekannuss-Schnitte / Crème-fraîche-Eis / Toffee	12,50 €
Crème Brûlée / Portweifeige / Thymian / Vanilleeis	12,50 €
„Kir Royal“ / Cassis-Sorbet / Champagner / Crème de Cassis	14,50 €