

## STARTERS VORSPEISEN

Hot Potato foam Heiße Kartoffel-Mousse	9€
Grilled Vegetables Gegrilltes Gemüse	17€
Red Tuna Tartare with Ensaimada Roter Thunfisch Tartar mit Ensaimada	16€
  	
Salmon Flower with Seaweed Bread Lachsblume mit Algenbrot	19€
  	
Goat Cheese Salad with Baba Ganoush and Tomato Jam Ziegenkäsesalat mit Baba Ganoush und Tomatenmarmelade	20€
  	
Veal Carpaccio with Foie Mousse, Onion and Apple Kalbs Carpaccio mit Foie Mouse, Zwiebel und Apfel	22€
  	

 Egg | Ei

 Mustard | Senf

 Nuts | Nüsse

 Crustacean

 Fish | Fisch

 Soy | Soja

 Seeds | Samen

 Mollusc | Molluske

 Dairy | Milch

 Curry  Gluten

## PASTA NUDELN

Mushroom, Prawn and Soy Ravioli  
Ravioli mit Pilzen, Garnelen und Soja **23€**



Gnocchi Gorgonzola with dry Tomato, Nuts and Lychee  
Gnocchi Gorgonzola mit trockener Tomate, Nüssen und Lychee **23€**



Saffron Risotto, red Prawn and Tomato  
Safran Risotto, roter Garnele und Tomate **25€**



## FISH FISCH

Sea Bass with Parmesan and Sesame crust  
Wolfsbarsch mit Parmesan und Sesam - Kruste **28€**



Turbot Fillet with Saffron and Vegetables  
Steinbuttfilet mit Safran und Gemüse **27€**



Fish of the Day  
Fisch des Tages **SPM**

## DEGUSTATION MENU

5 course tasting menu  
5-Gänge-Degustationsmenü **60€**

7 course tasting menu  
7-Gänge-Degustationsmenü **77€**

## MEAT FLEISCH

Beef Tenderloin with Pear Tatin and Red Wine  
Rinderfilet mit Birnen-Tatin und Rotwein **32€**



Double Braised Lamb and Tomato Concasse  
Ras el Hanout  
Doppelt geschmortes Lamm und Tomatenkonfitüre  
Ras el Hanout **27€**



Iberian Pluma with Tupinambo and Truffles  
Iberische Pluma mit Tupinambo und Trüffeln **27€**



## DESSERTS NACHSPEISEN

Panna Cotta Foam with Red Berries  
Panna-Cotta-Schaum mit roten Früchten **9€**



Cheese Board Km 0  
Käseplatte Km 0 **11€**



Peach with Vanilla and Mango  
Pfirsich mit Vanille und Mango **9€**



Coulant Bicolour  
Coulant Zweifarbig **9€**

