

Vorspeisen/Starters

Wassermelonen-Feta-Salat, Basilikum

Watermelon fetacheese salad, basil

17,50 €

Lachstataki, Edamame, eingelegter Ingwer

Salmon tataki, edamame, marinatd ginger

21,50 €

Blumenkohl-Kokos-Curry-Süppchen, Trampo, Gamba

Cauliflower coco curry cream soup, trampo, prawn

€ 16,--

Gemüse-Harumaki, Mango, Avocado

Vegetable harumaki, mango, avocado

€ 18,--

Kalbs-Involtini, Bärlauch, Spargel

Veal involtini, wild garlic, asparragus

€ 20,--

Rote Bete-Apfel-Tartar, Meerrettich, karamelisiertes Schwarzbrot

Beetroot apple tartar, horseradish, pan negro caramelizado

17,-- €

Crispy Pulpo, Kim Chee Mayonaise, mariniertes Gemüse

Crispy pulpo, kim chee mayonaise, marinated vegetables

23,50 €

Spicy Entenfrühlingsrolle, Gurkensalat, Sesam-chili-Dip

Spicy duck springroll, cucumber salad, sesame chili dip

19,50 €

Tapasmeter für 2

Tapas meter for 2

22,50 € pro Person /each

Brotkorb, Dip, Oliven/Bread basket, olives, dip € 7,50

(nur Brot/ only bread 4,50 € /dips 2,-- €)

****Only one bill per table***

****Nur eine Rechnung pro Tisch***

Hauptgänge/Main courses
Vegetarisch/Vegetariano

Blumenkohl-Tempura mit Süsskartoffel, Erdnüsse & Tamarinde
Cauliflower tempura with sweet potato cream, peanuts & tamarinde
€ 19,50

Kartoffel-Gnocchi, Bärlauch-Pesto, Spargel
Potato gnocchi, wild garlic pesto, asparagus
€ 19,50

Fisch/Fish

Gebratener Steinbutt, Kartoffelkruste, getrüffelt Lauchgemüse
Pan seared turbot with potato crust, truffled leek vegetable
€ 38,--

Wolfsbarschfilet, Paella melosa
Sea bass fillet, paella melosa
€ 33,50

Glasierter Teriyaki-Lachs, Spinat, Staudensellerie
Glaced teriyaki salmon, spinach, celery
€ 29,50

Fleisch/Meat

Iberico-Kotlett, Sobrassada-Honig-Kruste, Apfel-Rosmarin-Creme
Iberian porc cutlet, sobrassada honey crust, apple rosemary crème
€ 32,--

Grain feeded Entrecôte, gefüllte Spitzpaprika, Ratatouille-Creme
Grain feeded entrecôte, filled bell pepper, ratatouille cream
€ 37,--

Kalbsgulasch, Kartoffelpüree, Gemüse
Veal gulasch, potato purée, vegetables
€ 29,50

½ Ente, Duo von der Karotte, Sesam
½ duck, carrot duo, sesame
€ 31,--

und wer dazu möchte/ if you like some accompaniment....

Kartoffelgratin € 7,--

Pommes frites/french fries € 6,--

Kartoffelpüree/potato purée € 5,--

Gemischter Salat/mixed salad

€ 9,50

Gemüse salteado/vegetable salteado € 6,50

Kräuterbutter/Herbs butter

€ 1,80

Dessert

Spaghetti-Eis
Spaghetti ice cream
€ 12,50

Maracuja, Kokos, weisse Schokolade
Maracuja, coco, white chocolate
€ 12,50

Himbeer-Schokoladen-Trifle mit cremiger Mascarpone
Raspberry chocolate trifle with creamy mascarpone
€ 11,--

Zartbitter-Schokoladenmousse, Kirsche, Haselnuss-Crumble
Dark chocolate mousse, cherries, hazelnut crumble
€ 12,50

Kleine Käseauswahl, Aprikosensenf
Small cheese variation, apricot mustard
€ 15,--

(Affogato)
Espresso with vanilla icecream scoop
€ 6,--

Sorbet & Wodka/Cava
€ 9,50

Ice cream:

Vanille, Schokolade, Mandel
Vanilla, chocolate, almond

Sorbets:

Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Erdbeere, Himbeere
Lemon, mango, passion fruit, strawberry, raspberry
€ 3,-- pro Kugel/Scoop