



Menu I

Gewürzthunfisch, rote Bete Carpaccio
& Sauerrahm

Atún especiado, carpaccio de remolacha, crema agria

* * *

Filet vom Wolfsbarsch mit roter Paprika,
Orangen, Pinienkernen & Oliven

Filete de lubina, pimiento rojo, naranja, piñones & aceitunas

oder / o

Gegrillte Maispouardenbrust, Cajun-Gewürzöl
& Zuckerschoten Salat

*Pechuga de Poularda de maíz a la brasa, especia aceite de cajun,
ensalada de tirabeques*

* * *

Mandel-Karamelltörtchen mit Vanilleeis
*Tarta de almendras y caramelos
con helado de vanilla*

49,- € p. Pers.



Menu II

Quinoa–Limonen Salat mit Avocado & Staudensellerie,
Tomate & frischer Mango
*Ensalada de quinoa y limas, aguacate, apio perenne,
tomate & mango fresco*

* * *

Zitronengrassuppe mit mariniertem Hühnchenspieß
Sopa de hierba de limon con pincho de pollo marinado

* * *

Gebratener Seeteufel mit Tomatenpolenta, Fenchel & Safransauce
Rape con polenta de tomate, hinojo & salsa de azafran

oder / o

Karree vom Lamm in Honig–Chili Kruste,
Kartoffelgratin & Tomaten–Oliven Gemüse
*Carree de cordero con corteza de chili y miel, patatas gratinadas,
tomate & aceitunas*

* * *

Himbeer Tiramisú auf Passionsfruchtspiegel
Frambuesa–tiramisú, espejo de maracuyá

59,- € p. Pers.



Menu III

Garnelen Ceviche mit Popcorn
Ceviche de gambas con palomitas de maíz

* * *

Gebratenes Kaninchen im Schinkenmantel
auf Pilz-Rucola-Salat
Conejo frito en capa de jamon con ensalada de setas & rúcula

* * *

Karotten-Passionssuppe mit Vanille-Karotten Tartar
Sopa de zanahoria & maracuya, mango-zanahoria-tartar

* * *

Steinbutt mit Mandelkruste, Oliven-Tomaten Risotto
auf weißer Espuma
*Rodaballo con corteza de almendras, risotto de aceitunas y tomate
con espuma blanca*

oder / o

Rinderfilet auf Johannisbeersauce,
Vanille-Kartoffelpüree & Kaiserschoten
*Filete de tenera, salsa de grosellas,
vanilla-puré de patatas & tirabeques*

* * *

Mandel Parfait nach Rezept des Capos
Parfait de almendras a la receta del jefe de la casa

70,- € p. Pers.