



## *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.