

ZUM TEILEN

Carpaccio vom Black Angus, Trüffelöl, Parmesankäse und Schnittlauchsprossen Salmorejo Cordobés mit hartgekochtem Ei und Würfeln von iberischem Schinken Lachstatar auf einem Bett von Guacamole mit Mangosaft Abacaxi Spezialsalat Internationale Käseplatte Platte mit iberischem Schinken Tomatensalat mit Thunfischbauch und Babybohnen Oktopus mit Mousseline von feiner Aioli Baby-Langustinen mit zartem Knoblauch und Sobrasada mit einem Hauch von Cayennepfeffer	16 8 21 15 22 25 14 22 18
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	45
Rührei mit pochierten Zwiebeln, Wakame-Algen und Blauflossenthunfisch	15 18
FLEISCH	
Entrecote vom galizischen Rind 250gr. mit Flusskartoffeln	22
Entenmagret mit Rotweinkonfitüre und Parmentier	24
Knuspriger veganer Hamburger mit Süßkartoffel	16
SEAFOOD	
Roter Thunfisch Tataki mariniert in Soja und Ingwer mit Wasabi, Soja-Aioli, Senf und Curry.	25
Konfitierter Kabeljau mit Rosmarinöl und schwarzem Olivenboden	22
Schwarze Nudeln mit Meeresfrüchten	
Schwarze Nudelli filit Meerestruchten	18
KINDER	
Schinken-Käse-Pizza	10
Käse-Pizza	10
Kroketten mit iberischem Schinken	12
Nudeln Bolognese	10
	10
DESSERTS	
Heißer Käsekuchen mit schwarzem Amarena-Eis	8
Schokoladencoulant mit Mandeleis	6
Tiramisu	5
Ananastartar	5







ZUM TEILEN

Carpaccio vom Black Angus, Trüffelöl, Parmesankäse und Schnittlauchsprossen Salmorejo Cordobés mit hartgekochtem Ei und Würfeln von iberischem Schinken Lachstatar auf einem Bett von Guacamole mit Mangosaft Abacaxi Spezialsalat Internationale Käseplatte Platte mit iberischem Schinken Tomatensalat mit Thunfischbauch und Babybohnen Oktopus mit Mousseline von feiner Aioli Baby-Langustinen mit zartem Knoblauch und Sobrasada mit einem Hauch von Cayennepfeffer	16 8 21 15 22 25 14 22 18
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce Rührei mit pochierten Zwiebeln, Wakame-Algen und Blauflossenthunfisch	15
FLEISCH	18
Entrecote vom galizischen Rind 250gr. mit Flusskartoffeln	22
Entenmagret mit Rotweinkonfitüre und Parmentier	24
Knuspriger veganer Hamburger mit Süßkartoffel	16
Tanada i Ber Veganer Hambar ger mit easkarterrer	10
SEAFOOD	
Roter Thunfisch Tataki mariniert in Soja und Ingwer mit Wasabi, Soja-Aioli, Senf und Curry.	0.0
Konfitierter Kabeljau mit Rosmarinöl und schwarzem Olivenboden	22
Schwarze Nudeln mit Meeresfrüchten	18
KINDER	
Schinken-Käse-Pizza	10
Käse-Pizza	10
Kroketten mit iberischem Schinken	12
Nudeln Bolognese	10
DESSERTS	
Heißer Käsekuchen mit schwarzem Amarena-Eis	8
Schokoladencoulant mit Mandeleis	6
Tiramisu	
	5
Ananastartar	5

* Konsultieren Sie die Allergene

