

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. WIR TAUSCHEN NORMALERWEISE EINMAL DIE WOCHE, MANCHES ABER AUCH ÖFTER, MANCHMAL DÜRFEN EINZELNE GERICHTE, WENN SIE SEHR BELIEBT SIND UND DER MARKT ES HERGIEBT, AUCH ETWAS LÄNGER BLEIBEN.

VORSPEISE

Carpaccio vom Stockyard Wagyu

auf Rucola-Frischkäse-Creme mit Yuzugurken, frischen Pfifferlingen und gepoppten Kapern

25,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Hausgemachte Tomatenbutter mit gerösteter Fenchelsaat an kleiner Brot Variation

(Pesto Madelaines, Französisches Mini-Steinofenbaguette und Knusperbrotchips)

12,90

Reicht auch für zwei. Sollte doch etwas übrig sein, unsere Butter kommt im Glas und schmeckt auch noch am nächsten Tag zu Hause

HAUPTGÄNGE

Arroz de mariscos con calçots y hinojo

Ein Sockel aus Paella-Reis mit Gamba Jakobsmuschel und Pulpo an Knoblauchmuscheln mit Edamame Bohnen, geschmortem Mini-Fenchel und gebranntem Mini-Frühlingszwiebeln, angegossen mit Hummersud

33,90

Dry aged Heritage Irish Rumpsteak

mit hausgemachter Sommertrüffel-Butter an Pfifferlings Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

36,50

Porto Bello Ravioli auf Topinambur Creme

Mit Zuckerschoten, frischen Pfifferlingen, halbgetrockneten Tomaten und hausgemachtem Basilikum Pesto

26,90

...mit 10 g frischem Sommertrüffel +15,00

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Sommerliches Zucchini-Cremesüppchen

Mit gebackenem Ochsenschwanz Stick und geräuchertem Paprika Ketchup

15,90

Basilikum-Pinienkern-Tortelloni mit Pfifferlingen

Zuckerschoten, Pecorino Spänen und gerösteten Pinienkernen

17,90

Die Tarte wird frisch gebacken

Rehrücken im Parmaschinken Mantel mit Vierländer Schwarzkirschen an Portweinlack,

Artischockenpüree mit frischen Pfifferlingen, Piemonteser Haselnüssen und Kartoffelperlen

39,90

Brillat-Savarin mit Sommertrüffelpänen

Französischer Weichkäse an Aprikosen-Konfit mit Piment de Espelette und hausgemachten

Brotchips mit mallorquinischem Olivenöl

18,90

Dulce de leche Perle in der Schokoladenauster

an Variation von der Zitrone

15,90

5 GÄNGE 98,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 35,00/PERSON