

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Oktopus

Tatar von der Möhre mit Gewürzananas & Estragon

*

Steinbutt

Schwarzer Reis mit altem Balsamico, Nori Alge & Chorizo Sauce

*

Brust vom Freilandhuhn

Butterkartoffeln & Frikassee

*

‘Straciatella di bufala’ & Royal Barrii Kaviar

Oder

Mokkazabaglione

Löffelbiskuit mit Salziger Erde & Vanilleeis

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Cous-Cous Salat

Ananas mit Sesam & Gewürzsud

*

Frikassee ‘Vegi’

Spargel mit frischen Erbsen, Champignons & Croûtons

*

Sardische Nudeln

Brokkoli mit Romanasalat, Parmesan & Rauchmandelpesto

*

‘Straciatelle di bufala’ & Royal Barrii Kaviar

Oder

Mokkazabaglione

Löffelbiskuit mit Salziger Erde & Vanilleeis

Menüpreise

4 Gänge - 95€

Vegetarisch in 4 Gängen 80€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Kräuterbutter & Gruß aus der Küche

*

Oktopus

Tatar von der Möhre mit Gewürzananas & Estragon

*

Sardische Nudeln

Brokkoli mit Romanasalat, Parmesan & Rauchmandelpesto

*

Steinbutt

Schwarzer Reis mit altem Balsamico, Nori Alge & Chorizo Sauce

*

Iberico Secreto `BBQ`

Junge Bohnen mit Gremolata & Pimientos de Padron

*

Brust vom Freilandhuhn

Butterkartoffeln & Frikassee

*

`Stracciatella di bufala` & Royal Barrii Kaviar

*

Mokkazabaglione

Löffelbiskuit mit Salziger Erde & Vanilleeis

Menüpreise

Menü Komplett - 140€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 45€ - Dessert 15€