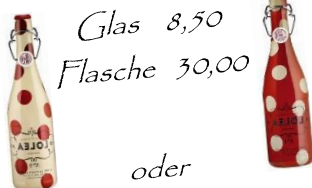


Menue - Empfehlung Mittelmeer

Unsere Aperitif

"Lolea" - Sangria
Blanca oder Rosato



Glas 8,50
Flasche 30,00

oder

"van Nahmen" Frucht-
Secco (alkoholfrei)
6,50



Unsere besondere Offerte

Black Tiger
Riesengarnelen
al ajillo
500 g | 29,00 €
1000 g | 55,00 €
mit dreierlei Dips

Unser Mittelmeer - Menue

Ziegenkäse - Gratin mit Sesam - Honigkruste
auf pikantem Melonen - Minz - Salat mit Beeren & Nusskrokant

14,50

Gegrilltes Kotelett vom Iberico Schwein mit jungem Knoblauch & Pimentos,
Papas Arrugadas, Ofengemüsen & zweierlei Mochos

30,50

Blaubeer - Panna Cotta mit Eierlikör - Espuma
und Nektarinen - Salat

8,50

Menuepreis p.P.: 49,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Mittelmeer - Ausflug

2020 er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pay's d'Herault

„Blanc de Noir“

100% Tannat Traube, weiß gekeltert: Delikate Frucht & bezaubernde Frische,
Birne, Pfirsich, Melone und Litschi, leichte Citrusfrüchte, feine Säure

„Rosè“

100% Grenache, lachsrosé, sehr feine Fruchtaromen, Himbeere, Erdbeere, Melone,
am Gaumen lebendige feine und weiche Säure

Für Beide: Glas 0,2 l - 7,00 €, Flasche 0,75 l - 24,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg unterwegs am Mittelmeer

... vorab ...

<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Rhabarber - Karamell auf Sommersalat & Beeren</i>	14,00
<i>Panzanella - Toskanischer Tomaten - Brotsalat mit Burrata & Rucola - Pesto</i>	14,50
<i>Carpaccio vom galicischen Kalb mit Kohlrabi, Pfifferlingen, & Parmesan</i>	15,50
<i>Gegrillter Oktopus & Jakobsmuschel auf Sommer - Couscous Salat & Minzjoghurt</i>	15,50

... zwischendrin ...

<i>Pfifferling - Schaumsüppchen mit Knusperbrot</i>	9,50
<i>Geeiste Schaumsuppe von Ofenpaprika & Kefir mit gegrillten Riesengarnelen</i>	10,50

... zur Hauptsache ...

<i>"Kabeljaufilet alla Livornese", geschmolzene Tomaten, Oliven, Kapern & Salbeinudeln</i>	32,00
<i>Atlantik Steinbutt- Filet mit Melonen - Avocado - Risotto & Basilikum-Orangenschaum</i>	34,50
<i>Mediterraner Edelfisch - & Meeresfrüchte - Grillplatte für 2 Personen mit Papas Arrugadas, Grillgemüsen & zweierlei Mojos</i>	p.P. 35,00
<i>Maispouardenbrust auf Pfifferling - Gemüse - Ragout & Spinat - Ricotta - Knödel</i>	28,50
<i>Tagliata vom Holsteiner Weiderind mit Balsamico - Schmorzwiebeln, Pancetta - Bohnen, Polenta & Gorgonzola</i>	33,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>Pfifferling - Gemüse - Ragout mit Ricotta - Spinat - Knödel</i>	18,00
<i>Mediterraner Gemüse - Grillteller mit zweierlei Mojos & Papas Arrugadas</i>	16,50

... danach ...

<i>Variation hausgemachter Sorbets mit frischen Beeren</i>	9,00
<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Gewürzkirschen, Kirschwassersahne & Sorbet</i>	10,00
<i>Ruby Chocolate "Mirror Glaze" trifft Himbeere & Passionsfrucht</i>	10,50
<i>Lauwarmer Taleggio mit Rotwein.- Birne & Knusperbrot</i>	9,00

Unser Ü - Menue

*Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?*

*Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.*

5 Gang Ü - Menue 49,50, 7 Gang Ü - Menue 61,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit