












## VORSPEISEN

Pilze, Ei und Trüffel		12,00 €
Schweinebauch Thai Art		13,00 €
Mariniertes Hühnchenfleisch, Udon und Gemüse		14,00 €
Eintopf "am Stück", weiße Garnele und Quitte		14,00 €
Salat mit Kabeljaucreme und mariniertem Rebhuhn		15,00 €
Artischocken, Mandeln und Vanille		15,00 €
Würziges Thunfischtatar mit Spiegelei		16,00 €
Entenleber Foie, in Salz gereift, mit Trüffelbrot		23,00 €




## VEGETARISCH

Gemüse Gyozas (6 St.)		8,00 €
Tomate "aliñao"(angemacht), mit Avocado		12,00 €
Eingelegter Blumenkohlsalat		12,00 €

## FISCH

Adlerfisch mit Knollensellerie, Kürbis und schwarzem Knoblauch		21,00 €
Seehecht in säuerlicher Fischbrühe, Bohnen und knusprige Tinte		22,00 €
Glasierter Thunfischbäckchen,Thai-Salat und Robuchón Püree		28,00 €

## FLEISCH

Rinderwange in XO Ananas-Sauce und Aubergine		22,00 €
Marinierter "presa ibérica" Schweinenacken mit Kartoffel und Käse		23,00 €
Mit Kohle glasiertes Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch und Guinness		31,00 €

## BEILAGEN

Schälchen Pommes frites		6,50 €
Schälchen angebratenes Gemüse mit Sesam		6,50 €
Brot und Öl		1,50 €

## NACHSPEISEN

Käsekuchen mit reifem Käse		8,00 €
Schokolade, Feigen und Pistazien		8,50 €
Unser Möhrenkuchen		8,50 €