

Vorspeisen & Suppe / Appetizers & Soup

Ceviche vom Yellowfin Thunfisch mit roten Zwiebeln, leche de tigre & Vitaminwrap <i>Ceviche of yellowfin tuna with red onions, leche de tigre & vitamin wrap</i>	16,90
Ziegenkäse im Teigmantel mit Tomatenragout <i>Goat cheese in a pastry coat with tomato ragout</i>	14,90
Jakobsmuscheln auf zweierlei Blumenkohl, Wakame & Kapern-Pinienkernvinaigrette <i>Scallops on two kinds of cauliflower, Wakame & caper pine nut vinaigrette</i>	16,90
Gebratene Taube auf Linsen-Dal und Minzjoghurt <i>Fried pigeon on lentil dal and mint yoghur</i>	16,90
Waldpilzconsommé mit Pfifferlingsbrätstrudel <i>Mushroom consommé with chanterelle strudel</i>	9,90
Gazpacho von grünem Apfel mit geräucherter Sardine <i>Gazpacho of green apple with smoked sardine</i>	8,90

Hauptgänge / Main courses

Pasta

Linguine alla puttanesca mit Gambas 17,90
Linguine alla puttanesca with gambas

Linguine "Carbonara" mit Guanciale, Slasiccia,
gebeiztem Bio-Ei und Parmesan 17,90
Linguine "Carbonara" with guanciale, slasiccia, organic egg and parmesan

Bowl "Asia-Europa"
mit Basmatireis, geräuchertem Aal, Avocado, Rote Beete, Waldorf Salat,
Zuckerschoten, hausgemachtem Kimchi und Kidney Bohnen 17,90
Bowl "Asia-Europe"
with basmati rice, smoked eel, avocado, beetroot, homemade Kimchi
Waldorf salad, snow peas and kidney beans

Basilikum-Pastasotto mit karamelisierten Walnüssen,
eingelegten Cherrytomaten und Burrata 16,90
Basil pastasotto with caramelized walnuts, pickled cherry tomatoes and burrata

Fisch / Fish

Pulpo a la gallega mit Kartoffel-Chorizotascherl,
Spitzkohl und Sauce Rouille 26,90
Pulpo a la gallega with potato chorizo pouch, pointed cabbage and sauce Rouille

Loup de mer mit Erbsenpüree, Pfifferlingen,
pochiertem Ei und Iberico Schinken 24,90
Sea bass with mashed peas, chanterelles, poached egg and Iberico ham

Fleisch / Meat

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree
und Salatherzen mit Rosinen und Radischen 24,90
Braised ox cheeks with mashed potatoes
and salad hearts with raisins and radishes

Rinderfilet mit Selleriemousse, Topfengnocchis
und karamelisierten Zwiebeln 32,90
Filet of beef with celery mousse, curd gnocchi and onion confit

Schwarzfederhähnchenbrust mit lauwarmen Glastellerines „asiatisch“
und Zitronengrasschaum 22,90
Black feathered chicken breast with mashed chorizo potatoes
and lukewarm Caesar Salad

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat 22,90
Original Wiener Schnitzel of veal back with potato-cucumber salad

Dessert

Lauwarmer Mandelkuchen (Gató de almendra) mit Mandeleis und Kirschragout <i>Lukewarm almond cake (Gató de almendra) with almond ice cream cherry ragout</i>	9,50
Rosmarin Crème Brûlée mit Tonkabohneneis <i>Rosemary Crème Brûlée with tonka bean ice cream</i>	8,90
Zitronentarte mit Aprikosen und Vanilleeis <i>Lemon tart with apricots and vanilla ice cream</i>	9,50
Französische Käseauswahl <i>French cheese selection</i>	11,90

Unsere Empfehlung zum Dessert

Tasse Kaffee		2,30
Espresso		2,20
Cappuccino		2,50
Francoli Grappa 40°	2cl	3,90
Francoli Grappa Riserva 3 Jahre	2cl	4,90
Schladerer Williams Birne	2cl	4,20
Schladerer Himbeergeist	2cl	4,20
Ramazotti	2cl	4,50
Averna	2cl	4,50
Jägermeister Manifest	2cl	5,20