

DAVOR.

Knackige Blattsalate Pinienkerne Parmesan Kresse wahlweise mit Himbeertopping Mangotopping Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Tomaten-Brotsuppe Taleggio Aioli	9,00
Geräucherte Rotbarbe Radicchio Trevisano Tardivo Petersilie Wasabi-Joghurt Bacon	16,00
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind Trüffelmayo Kräutersaitlinge	16,00

HAUPTSACHE.

Papardelle Artischocke Büffelmozzarella Paprikapesto	18,00
Hamachi Quinoa Yuzu Gebrannter Fenchel	28,00
Steinbutt Crunchy Auberginen-Cannelloni Spargel	28,00
Kalbfilet Geschmorter Sellerie Walnusskruste Apfelbutter Blauschimmelkäse	28,00

KLASSIKER.

Cordon Bleu Blaue Kartoffeln Mischgemüse	24,00
Iberico ³ [Kinn Secreto Filet] Käferbohne Beurre Rouge	25,00

DANACH.

„Piña Cantina“ [Kokoseis Passionsfruchtmousse Romanasalat]	12,00
Dessertvariation	12,00