

UNSERE VORSPEISEN UND SALATE

GEGRILLTER TINTENFISCH MIT VERSCHIEDENEN KANARISCHEN ALMOGOTES, SCHWARZEN KARTOFFELN UND TINTENFISCHLAND....15,50

GARNELEN AUF THAI GREEN CURRY EMULSION, BASILIKUM UND LEICHTEM KOKOSSCHAUM SAUTIERT ...13

CEVICHE MIT FRISCHEM FISCH UND PASSIONSFRÜCHTEN, AVOCADO-TARTAR, KANDIERTER MANIOK, SÜßKARTOFFEL UND PUFFMAIS.....13,50

ENTENSTOPFLEBER-TERRINE MIT KAKAOTRÄNEN, LIMETTENKAVIAR, AMARETTO-GEL UND KNUSPRIGEM KRÄUTERBROT...13,50

THUNFISCH-CARPACCIO AUF TOMATENMARK, MIT APFELVINAIGRETTE, INGWER UND PINIENKERNEN, MIT GRÜNEM SENFEIS...12,50

STEINPILZE MIT ROTWEIN GEDÜNSTETEN PILZEN, GEGRILLTER ENTENSTOPFLEBER UND BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTEM EI..14

IN WILDKRÄUTERN MARINIERTER HIRSCH-CARPACCIO-BRÖTCHEN MIT FOIE GRAS-SPÄNEN, FEIGENVINAIGRETTE UND GERÖSTETEM MAISPULVER ... 12,50

SALAT 56: BÜFFELMOZZARELLA, BRESAOLA, ORANGE, PARMESANSPÄNE UND GRANATAPFEL MIT JAPANISCHEN KRÄUTERN12

WARMER, IM VAKUUM GEKOCHTER GEMÜSESALAT ÜBER HUMMUS UND GESALZENEM MANDELKRÜMEL MIT ARGANÖL.....11

"BOMBONES" VON BLUTWURST AUS TEROR MIT SCHWARZBIERSABAYON, OSMOTISCHEM APFEL UND EINGELEGTE ROTEN ZWIEBELN.....12

DIREKT AUS DEM MEER.....UNSER FISCH

KANARISCHER FISCH DES TAGES, IN MISO MARINIERT UND GEGRILLT, YUZÚ-CAVA-SAUCE UND KNUSPRIGE LOTUSWURZEL..21

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN, EINGEWICKELT IN IBERISCHEN SCHINKEN AUF ROTER QUINOA IN TRÜFFELÖL UND GEHACKTEM KÜRBIS18,50

TINTENFISCH GEFÜLLT MIT FOIE RISOTTO MIT TRÜFFEL AUF ZWIEBELCREME UND TINTENFISCHTINTE, MIT KNUSPRIGEM BASILIKUMKUCHEN...19,50

GEBACKENES KABELJAUFLET MIT GESCHMORTEN GARNELEN UND „AJOARRIERO-SAUCE“ (TOMATE, ZWIEBEL, ROTER PFEFFER UND KNOBLAUCH).....20

NORWEGISCHER LACHS, GEBACKEN IN INGWER-LIMETTEN-PAPILLOTE AUF LAUCH-CONFIT IN CHARDONNAY-WEIN....19,50

UNSER BESTES FLEISCH

GALIZISCHE RINDERFILET GEGRILLT UND FILETIERT, MIT TRÜFFELÖL UND GERÄUCHERTE SALZFLOCKEN.....25

LAMMFLEISCHBÄLLCHEN MIT ORIENTALISCHEN AROMEN, AUBERGINEN-ZAALOUK, SCHWARZEM TRÜFFEL UND SAUTIERTEM MINIGEMÜSE ...19

IN ROTWEIN- UND NELKENAROMA GESCHMORTE RINDFLEISCHBACKEN MIT GLASIERTEM IBERISCHEM SPECK AUF KICHERERBSENPÜREE UND SAUTIERTEM GEMÜSE ...20

GEBRATENES WILDSCHWEINFILET MIT ROTER FRUCHTSAUCE, GERÖSTETER ANANAS, KAKAOBASIS UND GEGRILLTEM ENDIVIEN21

VERSION VON STEAK TARTAR, MIT FOIESPÄNEN, GEKOCHTEM EI BEI NIEDRIGER TEMPERATUR, GRÜNEM SENF, ROTE RÜBE UND TRÜFFEL.....18

DIE VERSUCHUNGEN VON KONDITOR YAZAEL

HALBKALTE WALNÜSSE, MUSKATKUGELN, AMARETTO MACARONS UND SCHOKOLADE ..8,50

TIRAMISU IM STIL VON CALMA CHICHA.....8

ABWECHSLUNGSREICHE SORBETS UND EIS DER WOCHE.....6

DER KLASSISCHE ZITRONENKUCHEN IN DER VERSION VON KONDITOR YAZAEL....8,50

"CRÈME BRÛLÉE" AUF UNSERE WEISE: MIT KNUSPRIGEM VANILLE-BISKUIT, TROPISCHEM ANANASEIS UND KNUSPRIGER SCHOKOLADE...8,50

ÄHM ETWAS, DAS EINFACH ZU SEIN SCHEINT: BROT, SCHOKOLADE, OLIVENÖL UND SALZFLOCKEN...8,50