

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
- FISCH-CEVICHE DES TAGES MIT AVOCADO-TARTAR, MINZE, THAI-BASILIKUM UND PASSIONSFRUCHTSCHAUM.....13,50
- KRÄUTER-MARINIERTES ENTENLEBER-CARPACCIO MIT PINIENKERNEN-DRESSING, APFEL, AMARETTO-GEL UND KAKAOSTEINEN...13,50
- MIRIN EINGELEGTE JAKOBSMUSCHELN AUF EINEM BETT AUS KOKOS-GAZPACHO, SAUREM APFEL, EINGELEGTEM GEMÜSE UND YUZU-SCHAUM...17,50
- 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 ... 13,50
- GERÄUCHERTE SARDINEN UND RICOTTA MIT KANDIERTEN KIRSCHTOMATEN, FRISCHEN FEIGEN UND HIMBEERVINAIGRETTE...13
- OLIVIER CALMA CHICHA-SALAT: MIT KRABBen, STÖRPERLEN, INGWER-MAYONNAISE, WASABI-GEL, EDAMAME UND KNUSPRIGEM GARNELENKUCHEN13,50
- "BOMBONES" VON BLUTWURST AUS TEROR MIT SCHWARZBIERSABAYON, OSMOTISCHEM APFEL UND EINGELEGTE ROTEN ZWIEBELN.....12
- WARMER, IM VAKUUM GEKOCHTER GEMÜSESALAT ÜBER HUMMUS UND GESALZENEM MANDELKRÜMEL MIT ARGANÖL.....11

DIREKT AUS DEM MEER.....UNSER FISCH

- KABELJAUFLET IN MISO MARINIERT UND GEGRILLT, CAVA-YUZÚ-SAUCE UND KNUSPRIGE LOTUSWURZEL..21
- IN ZITRUSFRÜCHTEN UND DILL MARINIERTER THUNFISCH-SASHIMI MIT GEWÜRZTEN ERDBEEREN, MANGO- UND GURKENSALAT UND GRÜNEM SENFEIS.....19,50
- "MEER UND BERG" : GEGRILLTER TINTENFISCH, GEFÄLSCHTE SCHWARZE TRÜFFELGNOCCHI UND PILZ-STEINPILZ-BRÜHE...19
- GEGRILLTE CHERNE-WÜRFEL (ZACKENBARSCHFILET) MIT KNOBLAUCH-CHILI-CONFIT, ZWIEBEL- UND TINTENCREME, TINTENFISCH UND SCHWARZER OLIVENERDE....21
- 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
- ENTENBRUST LACKIERT MIT AGAETE-KAFFEE UND PALMENSaft, KÜRBISPIREE MIT KARDAMOMGESCHMACK, GESCHMORTEN FEIGEN UND BIRNEN ...19
- OCHSENSCHWANZ OHNE KNOCHEN, IN WEIN GEDÜNSTET UND MIT SOJA UND BALSAMICO GLASIERT, MIT "MOLE POBLANO" UND GESCHMORTER AVOCADO...21
- 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.....19

WEITERE BEILAGEN:

- TRÜFFELKARTOFFELN,....5
- GEBRATENES GEMÜSE MIT BASILIKUMÖL,.....5
- KANARISCHE KARTOFFELN MIT INSEL-MOJOS.....5
- SALAT.....5

BRÖTCHENSERVICE...1,50

WENN SIE EINE NAHRUNGSMITTELLALLERGIE HABEN, TEILEN SIE DIES UNSEREN MITARBEITERN MIT