

## UNSERE VORSPEISEN UND SALATE

- GERÄUCHERTE SARDINEN UND RICOTTA-KÄSE MIT KIRSCHCONFIT, FRISCHEN FEIGEN UND HIMBEERDRESSING .....13
- GEGRILLTER OKTOPUS MIT TINTENFISCH-AIOLI, SAUERRAHM UND KNUSPRIGEN KARTOFFEL-PAPRIKA-BÄLLCHEN ....16,50
- IN WILDKRÄUTERN MARINIERTER HIRSCH-CARPACCIO-BRÖTCHEN MIT FOIE GRAS-SPÄNEN, FEIGENVINAIGRETTE UND GERÖSTETEM MAISPULVER ... 13,50
- GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN, GRÜNE THAI-CURRY-EMULSION, IN MIRIN EINGELEGTES GEMÜSE UND KOKOSSCHAUM ...17,50
- TATAR VON WILDGARNELN MARINIERT IN CEVICHESAFT, AUF KOKOSCREME UND KAFFERNLIMETTE, DAZU INGWEREIS.....16,50
- ENTENSTOPFLEBERMOUSSE MIT KAKAO, APFELTARTE, AMARETTOGEL UND AROMATISCHEN KRÄUTERSTEINEN...14
- ROTES THUNFISCH-CARPACCIO MIT GRÜNER PAPAYA-VINAIGRETTE, AVOCADO-EISCREME UND BABYSPROSSEN-SALAT ...17
- OLIVIERSALAT NACH CALMA-CHICHA-ART: MIT KRABBen, STÖRPERLEN, INGWER-MAYONNAISE, WASABI-GEL, EDAMAME UND SHRIMP-OMELETT..13,50
- WARMER, IM VAKUUM GEKOCHTER GEMÜSESALAT ÜBER HUMMUS UND GESALZENEM MANDELKRÜMEL MIT ARGANÖL.....12

## DIREKT AUS DEM MEER.....UNSER FISCH

- GEGRILLTER TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH UND CHILI, AUF TINTENFISCH-ZWIEBEL-CREME, UND KNUSPRIGER SEETANG...19
- GEGRILLTER FRISCHER FISCH DES TAGES AUF ANIS-BLUMENKOHLPÜREE, SAUTIERTEN HERZMUSCHELN UND SAFRANSAUCE.....21
- KABELJAUFLET IN MISO MARINIERT UND GEGRILLT, YUZÚ-CAVA-SAUCE UND KNUSPRIGE LOTUSWURZEL..21
- KÜNSTLICHES ZITRUSFRÜCHTEN-SASHIMI, MARINIERT IN ZITRUSFRÜCHTEN UND DILL, MIT ANGEMACHTEN ERDBEEREN, MANGO-GURKEN-SALAT UND GRÜNEM SENF-EIS.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.....26
- LACKIERTE ENTENBRUST MIT KAFFEE UND PALMHONIG, KÜRBIS-KARDAMOM-PÜREE, GESCHMORTE FEIGEN UND BIRNEN....20
- RINDERSCHWANZ OHNE KNOCHEN MIT SOJA-BALSAMICO-GLASUR, MOLE POBLANO UND GEGRILLTER AVOCADO ...21
- GEBRATENES WILDSCHWEINFILET MIT ROTER FRUCHTSAUCE, GERÖSTETER ANANAS, KAKAOBASIS UND GEGRILTEM ENDIVIEN .....21
- VERSION VON STEAK TARTAR, MIT FOIESPÄNEN, GEKOCHTEM EI BEI NIEDRIGER TEMPERATUR, GRÜNEM SENF, ROTE RÜBE UND TRÜFFEL.....19

## DIE VERSUCHUNGEN VON KONDITOR YAZAEL

- „SCHOKOLADENTEMPEL“: GEWÜRZTE SCHOKOLADENBAVAROIS, WEIßE SCHOKOLADEN, ERDNUSSPRALINE UND INGWEREIS...9
- „PURPLE RAIN“: MASCARPONE-HALBGEFRORENES MIT VEILCHENKERN, BROMBEER-MACARON UND WEIßER SCHOKOLADENMOUSSE...8,50
- „TROPICAL FESTIVAL“ : MOUSSE AUS KOKOSNUSS UND KAFFERNLIMETTE, YUZU-SCHAUM UND MARACUJA-COULIS...9
- SCHAFSKÄSE-PANNA COTTA, CREMIGE ROTE BETE UND MUSKAT-EIS...8,50
- TIRAMISU IM STIL VON CALMA CHICHA.....8
- ABWECHSLUNGSREICHE SORBETS UND EIS DER WOCHE.....6,50