

## UNSERE VORSPEISEN UND SALATE

- CREMESUPPE VON GEFLÜGEL UND PILZEN, AROMATISIERT MIT KAFIR-LIMETTE, ORIENTALISCHEN KRÄUTERN UND GEWÜRZEN.....11
- GEGRILLTER TINTENFISCH MIT GERÖSTETEM ROTE-BETE-PÜREE, GERÖSTETEN KIRSCHTOMATEN, ALIOLI SEINER TINTE UND PAPRIKAKARTOFFELN..18,50
- IBERISCHES SCHWEINECARPACCIO, MARINIERT IN AROMATISCHEN KRÄUTERN, KANARISCHER RÄUCHERKÄSE, GRANATAPFEL-PINIENKERN-VINAIGRETTE...12.50
- GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN, GRÜNE THAI-CURRY-EMULSION, IN MIRIN EINGELEGTES GEMÜSE UND KOKOSSCHAUM ...17,50
- TATAR VON WILDGARNELEN MARINIERT IN CEVICHESAFT, AUF KOKOSCREME UND KAFFERNLIMETTE, DAZU INGWEREIS.....17
- HAUSGEMACHTE ENTENSTOPFLEBER-TERRINE, KANARISCHES BANANENPÜREE, APFEL, AMARETTO-GEL UND KNUSPRIGER KAKAO...15
- ROTES THUNFISCH-CARPACCIO MIT GRÜNER PAPAYA-VINAIGRETTE, AVOCADO-EISCREME UND BABYSPROSSEN-SALAT ...17
- SALAT 57 :BÜFFELMOZZARELLA, CECINA-CARPACCIO VOM RIND, PARMESAN-SPÄNE, ORANGE ..13.50
- WARMER GEMÜSESALAT AUF RÜBEN-HUMMUS, SALZIGEM DÖRROBST-CRUMBLE UND HASELNUSSÖL...11.50

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

- GEGRILLTER TINTENFISCH AUF GETRÜFFELTEM RISOTTO, MICUIT-FOIE-RASPeln, TINTENCREME UND WASABI-ALIOLI..17.50
- AUFLAUF VOM PAMPANO (STRACHELMAKRELEN ) GESCHMORT NACH THAILÄNDISCHER ART, MIT ORIENTALISCHEN PILZEN, AMARANTH, FENCHEL UND EDAMAME.....21
- KABELJAUFLET IN MISO MARINIERT UND GEGRILLT, YUZÚ-CAVA-SAUCE UND KNUSPRIGE LOTUSWURZEL..21
- GEGRILLTES STEINBUTTFILET IN INGWER-LIMETTEN-SAUCE, PASTINAKENPÜREE, KNACKIGEN MANDELN UND EINEM HAUCH VON PETERSILIE..23
- GEGRILLTE SAMA-LENDE (RED SNAPPER) MIT AROMATISIERTEM TOMATENCASSÉ, GEGRILLTEN GARNELEN UND MEERESFRÜCHTESOBE .....23

## UNSER BESTES FLEISCH ....

- GALIZISCHE RINDERFILET GEGRILLT UND FILETIERT, MIT TRÜFFELÖL UND GERÄUCHERTE SALZFLOCKEN.....27
- MILCHLAMM OHNE KNOCHEN, BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEBRATEN, STEINPILZPÜREE, FEIGEN, GERÖSTETE BIRNE UND THYMIANSAUCE...
- GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN IN PORTWEIN UND ARMAGNAC, DAZU AUBERGINENHUMUS UND CURRY-LINSENSPROSSEN.....
- GEBRATENER HIRSCH MIT KIRSCHSAUCE, KANDIERTEN SCHALOTTEN UND LILA KARTOFFELPÜREE, GEWÜRZT MIT LAKRITZ
- VERSION VON STEAK TARTAR, MIT FOIESPÄNEN, GEKOCHTEM EI BEI NIEDRIGER TEMPERATUR, GRÜNEM SENF, ROTE RÜBE UND TRÜFFEL.....22

## 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