

Vorweg

- ◇ **Cappuccino von Curry** und Zitronengras mit Gambaspieß 19,90
- ◇ **Gambas „Spanischer Art“ mit Chili,** 21,90
Knoblauch und getrockneten Tomaten an geröstetem Baguette
- ◇ **Thunfisch mit Hühnerfond,** Kalamansi, Erbsen und Miso 26,90
- ◇ **Gegrillter Oktopus** an Avocado-Papayasalat 26,90

Hauptgang

- ◇ **Erbsen-Minzsticks** an Rote-Bete-Hummus 18,90
und sommerlichen Salat - *vegan*
- ◇ **Veganes Grünes Thai-Curry mit Zucchini,** Brokkoli 19,90
und Zuckerschoten an Basmatireis
- ◇ **Handgemachte Ravioli gefüllt mit Feigen,** 22,90
getrockneten Tomaten, in Salbeibutter geschwenkt
- ◇ **Getrübeltete weiße Kalbsbolognese** 22,90
- ◇ **Handgemachte Nudeltaschen** gefüllt mit Burrata und Trüffel 27,90
- ◇ **Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 32,90
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren
- ◇ **Gegrilltes Seeteufelfilet** auf mediterranem Fischeintopf, 34,90
knusprigen Kapern und Knoblauchbaguette
- ◇ **Iberico Kotelette** an gegrilltem, grünem Spargel 39,90
und gebackener Polenta
- ◇ **Filet von Txogitxu-Rind** mit Aal, Sellerie 44,90
und Estragon Hollandaise

Desserts

- ◇ **Affogato, Vanilleeis mit einem Espresso** 6,90
- ◇ **Dreierlei von der Amalfi-Zitrone** 14,90
- ◇ **Französische und italienische Käseauswahl,** 21,90
Quittensenf, Fleur de Sel Butter und hausgebackenes Brot