



# Spring

# 2011

## Vorspeisen.

Hummergazpacho. Tintenfischstreifen und parfümierte Paprika.	7.50
Mariniert Lachs mit Tofu und Miso	7.50
Kurbiscremesuppe mit gebratenes Wachtelbrust mit Kräuter.	8.00
Tunfischkuchen mit Spinat, Tunisia Art.	8.00
Kleine Sardellenkuchen mit Basilic un Tomaten	9.00
Rindercarpaccio mit Entenleber, Käse und Königpulver	10.00
Roastbeefrölchen gefüllte mit gebratenes Paprikas und Auberginen	12.00
Entenleber, Salz, Pepper und Feigenpüree	14.00
Marinierte Scampi mit Olivenöl, Schnittlauch und Blaumohnsamenl	14.00
Gegrillte Tintenfische mit Paprika Vinaigrette und Schwartz Oliven	15.00
Thunfisch, Lachs und Kabeljau Trio (salzarme)	16.00
Thunfischsashimi, Paprikatartar und Kaviar mit Sesamöl, Wasabi und Soja.	16.00
7 Kräutersalat mit Jacobsmuscheln, Swarztrüffeln, Käse und "balsámico"	18.00
Kartoffeln mit Schwarztrüffeln. Schnittlauch und Schafkäse.	18.00
Pochiert Ei mit Truffeln und Kartoffelpüree.	21.00
Entenleber Tatinkuchen mit Apfel, Balsamico und Pedro Ximenez	22.00
Austern, aus Galicia, Belón 00.	24.00
Iberischer Schinken Pata negra, 5 J Sanchez Romero Carvajal.	27.00
Beluga Kaviar 100 gr.	225.00

## Paellas

*Exklusiv Mittags / Minimum 2 Pers.*

Entepaella mit Waldpilzen und Safran. 16.00

Rotemeerbarbepaella mit Thunfisch, 18.00  
kleine Gemüse un jungem Knoblauch

Hummerpaella Fischerart. 25.00

## Nudeln und Risotto

Zackenbarsh Lasagne mit Knoblach Zabaglione. 15.00  
un knusperig Gemüsen

Tagliatellis mit Pilze und Trüffeln. 18.00

Gefüllte Raviolini mit Trüffelcreme und Ricotta. 18.00

Pilzerisotto mit Wachteln, 20.00  
Käse Parmesano und Trüffeln.

Hummerisotto mit Safran. 25.00

## Fisch

Fragen Sie nach dem Tagesfisch.

Gebratenes Seezunge mit Butter. 25.00

Steinbuttfilet mit Balsamico aus Modena. 25.00

Rotemeerbarbe und Gemüse in Tempura. 25.00

Gebratener Seeteufel, 25.00  
mit Tomatenwürfel (Beurre blanc)

## Fleisch

Entenkeule mit Orangen Marmelade. 15.00

Fasanenbrust gefüllt mit Pilze und Käsepüree. 16.00

Ochsenschwanzravioli. 18.00

Milchlammfilet mit kleine Gemüse. 22.00

Gebraten gepresst Spanferkel. 24.00  
mit Honig und Sesam.

Gebraten Milchlamm mit Gemüse. 28.00

Rinderfilet mit Entenleber und Trüffelnsauce. 28.00  
MWSt. inclusive