

Buchweizenbrot, glutenfrei

2.00 €

Brüch-Hund mit lackierter Ente, Gurken-Tsukemono, Zwiebeln und japanischer Mayonnaise

3.60 €

Knusprige Garnelenrolle, Aale, Sesamsprossen und süße Chili-Mayonnaise

3,90 €

Knuspriges indisches brot, barbecue, speck, aal und katsuobushi-flocken

4.40 €

Paniertes brathähnchen-sandwich mit buttertoast, honig-vinaigrette und lollo rosso

4.50 €

Knusprige garnelenrolle, aalersatz, sesamsprossen und süße chili-mayonnaise

5.50 €

Bravas mit chilischoten und alioli

5.50 €

Lachssalat in sake gekochter, kimchee-mayonnaise und lachsrogen

7.50 €

Gebratene garnelen-gyozas mit thailändischem garnelen-suquet thai, kokosnuss und mascarpone-sauerrahm

9.00 € (6 piezas)

Süßer Tintenfisch in Tintenfischtinte mit PX und Salzcracker-Streusel

9.00 €

Gebratene Artischocken der Saison mit Romesco-Sauce, Knoblauch und Pinienkernen

10.00 €

Chaufa-Reis, gewürzt mit Soja, Galgant und chinesischen Gewürzen, im Wok gebraten mit Baby-Tintenfisch und roten Garnelen

12.00 €

Zucchini- und gurkenstreifen, parmesankäse, sonnenblumenkerne, sautiert mit sesamsauce

12.00 €

Tomaten-confit, feta- und oliven-stracciatella, gurke und gesalzener fisch

12.00 €

Gemüsetempura der saison mit milde sauce

12.00 €

Burger 200 g gegrilltes rindfleisch, burgersauce, trüffelkäse, tempura-speck, gemüse und pommes frites

12.50 €

Iberische Pluma Ibérica 200gr, im Wok gebraten und mit Kartoffeln serviert

12,50 €

Gebratener tintenfisch mit erdnuss-sataynam, gebratenen zwiebeln und knuspriger
seetang-crisp

13.00 €

In yuzu marinierter lachs mit karottenpüree, kokosnuss und wasabischaum

14.00 €

200 g lende vom lorbeerfisch, gemüse-samfaina, austernsauce, ingwer

14.00 €

Thunfisch auf basmatireis, mildes kokosnusscurry, kaffirlimette, mandelcrisp

15.00 €

Geräucherte schweinerippchen mit süß-saurer soße und kartoffeln

15.00 €

Bei niedriger temperatur marinierte schweinefleischgeheimnis in kimuchi-sauce,
geröstete paprika, serviert mit getrüffelten kartoffelchips

15.00€

Tatar vom blauflossenthunfischbauch mit sojadressing, EVOO, wakame-algen, sesam,
ingwer und japanischen gewürzen

16.00€

500 g rindfleisch ohne knochen, 40 tage gereift, gegrillt mit gerösteten paprika,
serviert mit pommes frites

25.00€

T-bone-steak vom galicischen rind 1 kg, +60 tage gepökelt, mit kartoffeln

50.00 €

T-knochen Tomahawk

55.00 € 70.00 €

Nationale und internationale D.O. käseplatte

2 pax 8.00 € / 4 pax 12.00 € / 6 pax 16.00 €

ETWAS SÜSSES

Frischkäse mit cardenal mendoza angelus,
passionsfruchtconfiture und knusprig geröstetem biskuit-crunch.

6.50 €

Halbflüssiger schokoladenkuchen mit johannisbrotkernmehl

5.00 €

Französischer toastbrot mit peruanischem peruanischemilchcreme und nougat-eis

6.50 €

EINRICHTUNG MIT VERFÜGBAREN INFORMATIONEN ÜBER ALLERGIEN UND
UNVERTRÄGLICHKEITEN.

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL.