

DESDE AB FROM 15.03.2023 ON

MENÜ „PRIMAVERA“

Frühlingsmenü spring menu

aperitivo Aperitif aperitif

CAVA, VIVÈ

ESPUMOSO CON ESENCIA DE ALBAHACA
SPANISCHER PROSECCO MIT HAUSGEMACHTER BASILIKUMESSENZ
SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENCE

1.plato Erster Gang 1.course

BOGAVANTE „PRIMAVERA“

CARPACCIO DE BOGAVANTE CON RAGÚ DE PAPAYA & FRESA Y VINAGRETA DE PACHITA
HUMMER CARPACCIO AN PAPAYA-ERDBEER-RAGOUT UND MARACUJA-VINAIGRETTE
LOBSTER CARPACCIO WITH PAPAYA-STRAWBERRY RAGOUT AND MARACUJA VINAIGRETTE

*f

2.plato Zweiter Gang 2.course

HUEVO „PRIMAVERA“

HUEVO ESCALFADO CON CAVIAR DE TRUCHA SOBRE PURÉ DE PAPAS ATRUFADO & ESPINACAS
POCHIERTES BIOEI MIT FORELLENKAVIAR AUF GETRÜFFELTEN KARTOFFELPÜREE & BLATTSPINAT
POACHED EGG WITH TROUT CAVIAR TOPPED ON TRUFFLED POTATO PURÉE & LEAF SPINNACH

*abk

3.plato Dritter Gang 3.course

ATUN „PRIMAVERA“

TATAKI DE ATUN CON WAKAME, WASABI & JENGIBRE MARINADO
TATAKI VOM KANARISCHEN THUNFISCH AN WAKAMEALGEN, WASABICREME & MARINIERTEM INGWER
TUNA TATAKI WITH WAKAME, WASABI & MARINATED GINGER

*b

4.plato Vierter Gang 4.course

PATO „PRIMAVERA“

CONFIT DE CANARD CON COL ROJO & TARTITA DE PAPAS CRUJIENTE EN SALSA DE ENEBRO
ENTEN CONFIT MIT ZWETSCHGENBLAUKRAUT, RÖSTI & WACHOLDERRAHMSAUCE
DUCK CONFIT IN CREAMY JUNIPER SAUCE WITH RED CABBAGE & CRUNCHY POTATO CAKE

*k

5.plato Fünfter Gang 5.course

SUEÑO „PRIMAVERA“

SORBETE DE MOJITO FRESCO
ERFRISCHENDES MOJITOSORBET
REFRESHING MOJITO SORBET

*

MENU DE 5 PLATOS incl APERITIVO ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS

5-GÄNGE MENÜ inkl APERITIF LETZTE BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20.15 UHR

5-COURSE-TASTING MENU incl APERITIF LAST ORDER AT 8:15 PM

63.-/P

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

35.-/P

*ingredientes alergénicos

allergic ingredients
allergene Zutaten

I.C.I.G incl.

Steuer inkl.

tax incl.

sujecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved

