

desde ab from 10.07.2022 on

MENÜ „ Verano “

Sommer-Menü menu "Summer time"

aperitivo Aperitif aperitif

ESPUMOSO casero „Vive“

ESPUMOSO CON ESENCIA CASERA DE ALBAHACA
SPANISCHER PROSECCO MIT HAUSEIGENER BASILIKUMESSENZ
SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENZ

1.plato Erster Gang 1.course

ATUN "Verano"

TATAKI DE ATUN CON ALGAS DE WAKAME & CREMA DE WASABI
THUNFISCH TATAKI IN SESAM AN WAKAME-ALGEN UND WASABICREME
TUNA TATAKI WITH WAKAME & WASABI CREAM

2.plato Zweiter Gang 2.course

SOPA „Verano“

SOPITA FRIA DE MANGO & LIMA CON MEJILLONES MARINADOS
MANGO-LIMETTEN-KALTSCHALE MIT MARINIERTEN MIESMUSCHELN
ICE CHILLED MANGO-LIME-SOUP WITH MARINATED MUSSELS

3.plato Dritter Gang 3.course

VACA „Verano“

LOMO ALTO DE VACA MADURADO DE 3 MESES-EN SU PUNTO
CON SETAS A LA CREMA & PAPITAS CON FINAS HIERBAS
MEDIUM GEBRATENE RINDELLENDE, 3 MONATE GEREIFT,
AN WALDPILZCREME & KRÄUTERKARTOFFELN
3 MONTHS MATURED ENTRECOTE, MEDIUM,
WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE & LITTLE HERB POTATOES

4.plato Vierter Gang 4.course

POSTRE „Verano“

CREMA DE LIMON CASERA CON RAGÚ DE CEREZAS
HAUSGEMACHTE KANARISCHE ZITRONENCREME AN SAUERKISCH-RAGOUT
HOMEMADE CANARIAN LEMON CREAM WITH CHERRY RAGOUT



MENU DE 4 PLATOS incl & APERITIVO ULTIMO PEDIDO A LAS 20:15 HRS

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

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

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

25.-/P

49.-/P

I.C.I.G incl. Steuer inkl. tax incl.

subjecto a cambios

Änderungen vorbehalten

changes reserved