

Tapas zum Teilen

Divers / Käse / Schinken

- Brot	2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise)	3,50
- Brot mit Aioli	6,00
- Gemischte Oliven aus Chalkidiki	6,00
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel	6,50
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip	6,50
- Vier Käse aus Frankreich	12,50
- Gemischte Platte mit Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Jamon Iberica, Queso Manchego und Oliven	22,50

Austern

- 3 Austern Juizette mit einem Glas Crémant	0,1l	14,50
- Juizette – La Réveuse No.3 Fines de Claire	1 Stk. 3,50/3 Stk.	9,00
- Gillardeau - Spécial de Claires		
(Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc, Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich.)		
natur mit Zitrone	1Stk. 5,50 3Stk.	15,00
	6 Austern	27,00
	12 Austern	50,00

Vegetarisch

- Wassermelone mit Feta und Thymian	6,50
- Kirschgazpacho mit Pistazie und Basilikum	7,50
- Gemischte Blattsalate	
mit Parmesandressing oder Tomatendressing	7,50
- Burrata mit gegrilltem Pfirsich	
Tomate, Frühlingszwiebel und Pistazie	10,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta	6,50
- Zucchini pommes mit Aioli	7,50
- Fava (Püree aus gelber Erbse) mit confierten Zwiebeln und Kapern	8,50
- Gratiniertes Ziegenkäse getrockneter Feige,	
weißem Portwein und Thymian	9,50
- Gerösteter Blumenkohl	
auf Hummus, Petersilienpesto und Haselnuss	9,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan	10,50
- Gebratene Pfifferlinge mit Datteltomate	14,50

Meer

- Mariniertes Tatar vom schottischen Lachs(label rouge)	12,50
- Ceviche Seychelloise mit Steinbeißer, Limette, Kokos, Koriander, Kraut, Paprika	14,50
- Hausgebeizter schottischer Lachs (label rouge) auf Spinatvinaigrette, mariniertem Fenchel und Crème fraîche	€14,50
- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli	10,50
- Frittierte Calamares mit Aioli	10,50
- Gegrillte Navajas (Schwertmuscheln) mit Petersilienpesto	12,50
- Gambas al ajillo (Wildfanggarnele mit Knoblauch und Sherry)	
3 Stück 9,50 6 Stück	16,00
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl	13,50
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) portugiesischer Art mit Knoblauch und Koriander	18,00
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo oder Weißweinsud	19,50

Fleisch

- Spieße vom frz. Freilandhuhn mit Minzjoghurt	14,00
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein (solo)	19,50

Hauptgänge

- Spaghetti Quadrato ai frutti di mare (mit Garnele, Kalmar, Muschel, Pulpo und Steinbeißer)	24,50
- Gegrillter Pulpo und Wildfanggarnele auf Fava mit confierten Zwiebeln und Kapern	27,50
- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf) mit Garnele, Muschel und Steinbeißer	29,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn mit Pfifferlingen und Kartoffelcreme	26,50
- Gebratener Rücken vom Iberico Schwein mit Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Kirschen	29,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Kirschen und Mandelsplittern	7,50
- Weiße Schokoladencreme mit Rooibos und Kirsche	7,50
- Marinierte Erdbeeren mit Mascarponeschaum	8,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtespuma	9,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (hausgemacht)	10,00