

Mittagskarte

Vorspeisen

- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Auster „Tsarskaya“ natur €4,50
- Griechische grüne Oliven €4,50
- Gemischter Blattsalat
mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,00
- Queso Manchego (span. Schafskäse) €6,50
- Ofenkartoffel mit Sardellendip €6,50
- Frittierte Zucchini-Pommes mit Aioli €6,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Fetakäse €6,50
- Gebratener Blattspinat auf Hummus €7,50
- Honig-Melone mit Serrano Schinken €8,00
- Gegrillte Zucchini
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €9,50
- Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Tomaten und
Lauchzwiebeln €9,50
- 3 Austern „Tsarskaya“
(die Perle des Zaren‘ aus der Bucht von Mont Saint Michel)
natur mit Zitrone, mit Erdbeer-Vinaigrette,
mit frischer Landgurke und Gin €13,50
- Hausgebeizter schottischer Glenn Douglas Lachs
(Label Rouge) auf geeister Cantaloupe Melone
und Creme Fraîche €14,50
- Iberico Schinken 12 Monate
(Paleta de Cebo Iberica) €15,00

Hauptgänge

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Feta und Tomatensugo €8,50
- Gebackener Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat
und Tomatendressing €10,50
- Tufoli (Pasta) in Tomatensauce mit Büffelmozzarella
und Basilikum €10,50

- Linguine mit gebratenen Kräuterseitlingen €11,50
- Linguine mit Meeresfrüchten
(Garnele, Kalmar und Muschel) €13,50
- Gegrillte Schwertmuscheln mit gemischtem Blattsalat €13,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen und Kalamaretti
mit gemischtem Blattsalat
oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip €13,50
- Linguine mit gebratenen Steinpilzen €14,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen
auf gebratenem Spinat und Hummus €14,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge)
mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing €14,50
- Tatar vom schottischen Glenn Douglas Lachs (Label Rouge)
mit gemischtem Blattsalat €16,50
- Miesmuscheln (Bouchot AOC) in Weißweinsud oder
in Chorizo-Portweinsud mit Koriander mit Blattsalat €16,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel
und Steinbutt €16,50
- Gegrillter Pulpo auf gebratenem Blattspinat
mit Hummus und Datteltomate €18,50
- Tataki vom Chateaubriand Rinderfilet (am Knochen gereift)
mit hausgemachter Ponzu, Radieschen und Birne €24,00
- Gebratener und geschmorter Nacken vom Ibericoschwein
mit gebratenen Steinpilzen und Madeirajus €27,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere €27,50

Dessert

- Griechischer Joghurt
mit Brombeere, Honig und Mandelstreusel €6,50
- Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarponeschäum €7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Himbeere €7,50