

Mittagskarte

Vorspeisen

- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Griechische grüne Oliven €4,50
- Manchego €5,50
- Chorizo €5,50
- Gemischter Blattsalat
mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,00
- Ofenkartoffel mit Sardellendip €6,50
- Frittierte Zucchini-Pommes mit Aioli €6,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Fetakäse €6,50
- Gebratener Blattspinat auf Humus mit Datteltomate €7,50
- Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Tomaten und Lauchzwiebeln €9,50
- Gegrillte Zucchini
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €9,50
- 3 Austern (Fin de Claire)
Natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit Gurke und Gin €10,50
- Gemischte Vorspeisen
(Oliven, Manchego, Chorizo, Aioli) €14,50
- Ofengerösteter regionaler weißer Spargel auf Erbsenpüree
mit grüner Spargel-Distelölvinaigrette
und getrockneter Datteltomate €14,50
- Hausgebeizter schottischer Glenn Douglas Lachs (Label Rouge)
auf Spargel-Vinaigrette mit mariniertem Fenchel und Creme
Fraîche €14,50
- Percebes (Felsen-Entenmuschel) €18,50

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 gebratenen Pfifferlingen €12,50
- 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
- Gegrillte Wildfanggarnelen
auf gebratenem Spinat und Hummus €14,50
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo
mit gemischtem Blattsalat €14,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel
und Steinbutt €16,50
- Hühnerfrikassée vom frz. Maishuhn (Label Rouge)
mit zweierlei Spargel, Möhre, Erbse und Basmatireis €16,50
- Kirschgazpacho mit gebratenem Steinbutt,
Wildfanggarnele, Pistazie und Basilikum €17,50
- Linguine mit Vongole Veraci (Teppichmuschel) €18,00
- 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
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit Blutwurst-
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Kirsche €24,50

Dessert

- Griechischer Joghurt
mit Kirschen, Honig und Mandelstreusel €6,50
- Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Mascarponeschaum €7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Rhabarber €7,50