

Mittagskarte

Vorspeisen

- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Auster „Tsarskaya“ natur €4,50
- 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 Hummus €7,50
- Nach bretonischer Art gratinierte Jakobsmuschel (handgetaucht)
mit Calvados und Crème fraîche €9,50
- Geschmolzener Manchego-Käse
mit Kürbis, Birne, Apfel, Brot, Senfsaat und Majoran €10,50
- 3 Austern „Tsarskaya“
(„die Perle des Zaren“ aus der Bucht von Mont Saint Michel) natur mit
Zitrone, mit Vinaigrette, mit frischer Landgurke und Gin €13,50
- Hausgebeizter schottischer Glenn Douglas Lachs
(Label Rouge) auf Feldsalat-Vinaigrette mit mariniertem Kohlrabi
und Creme Fraîche €14,50
- Kleine gemischte Platte mit Duroc Schinken, Chorizo Iberico,
Queso Manchego €15,00
- Große gemischte Platte mit Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Cebo
Iberica), Chorizo Iberico, Queso Manchego, Lomo Iberico €28,50

Hauptgänge

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Feta und Tomatensugo €8,50
- Kürbissuppe mit Muskatkürbis, Kürbiskernen, Kürbiskernöl
und Crème fraîche oder €9,50
mit gegrillten Garnelen €16,50
- 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
- Gegrillte Spieße vom Freilandhuhn orientalischer Art
auf Safranreis mit Minzjoghurt €14,50
- Miesmuscheln in Weißweinsud oder
in Chorizo-Portweinsud mit Koriander mit Blattsalat €16,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel
und Steinbutt €16,50
- Tatar vom schottischen Glenn Douglas Lachs (Label Rouge)
mit gemischtem Blattsalat €16,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (Label Rouge)
mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing €16,50
- Gegrillter Pulpo auf gebratenem Blattspinat
mit Hummus und Datteltomate €18,50
- Wilde Pilze aus dem Taunus auf Kartoffelcreme
mit Lauchzwiebel und Parmesanschaum €19,50
- Tataki vom Chateaubriand Rinderfilet (am Knochen gereift)
mit hausgemachter Ponzu, Radieschen und Birne €24,00
- Gebratener Nacken vom Ibericoschwein
mit Steinpilzen und Madeirajus €27,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere €27,50

Dessert

- Griechischer Joghurt
mit Quitte, Honig und Mandelstreusel €6,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Orange €7,50