

## *Vorspeisen*

*| Antipasti |*

*Oktopus | Hokaido Kürbis | Purple Curry* 18 €

*Lachs gebeizt | Reibekuchen | Sellerie | Gin Tonic* 19 €

*Rinderfilet Pastrami-Style | Flammkuchen | Wildkräuter  
Crème fraîche* 20 €

*Calamari | Blutwurst | Kadaifi (Engelshaar)* 19 €

## *Zwischengang*

*| Segundo |*

*Tiger Prawns | Spaghetti | Limettenkaviar | Safran*  
*Kleine Portion | Große Portion* 22 € | 29 €

*Tagliolini | schwarzer Trüffel*  
*Kleine Portion | Große Portion* 21 € | 29 €

*Jakobsmuscheln | Zitronen-Risotto | Gorgonzola-Trüffel* 21 €

*Kummer | Plin Plin | Miesmuschelcreme | Mais* 26 €

## *Fisch*

*| Pesce |*

*Dorade | Farro Umbro | Artischocken | Oliven* 28 €

*Seeteufel | Entenleber | Cassoulet von der Wachtelbohne* 34 €

*Steinbutt | Cecina de Leon | Polenta | Saubohne* 34 €

*Kabeljau | Petit Pois | Lila Kartoffeln | Röstzwiebeln* 28 €

## *Fleisch*

*| Carne |*

*Maispoularde | Thailändisches Curry Gemüse | Sushireis* 29 €

*Kalbskotelett | Grüner Spargel | Pfannkuchen  
Kräuterpesto* 35 €

*Rinderfilet gebeizt | Schmorgemüse  
Getrüffeltes Kartoffelpüree* 35 €

## *Dessert*

*/sobremesa/*

<i>Palatschinken   Äpfel   Salzkaramell   Walnuss   Zimt</i>	<i>10 €</i>
<i>Crème Brûlée von der Ivoire Schokolade   Haselnuss Birnen-Thymian Sorbet</i>	<i>12 €</i>
<i>Maracuja   Tanariva Valrhona   Erdnuss   Marshmallow</i>	<i>11 €</i>
<i>Käsevariation   Früchtebrot Affineur Mons</i>	<i>14 €</i>