

KALTE VORSPEISEN

Bellotaschinken aus Eichelmast „Joselito“, serviert mit mallorquinischem Bauernbrot und Tomate	33.00
Perlita Caviar mit seinen klassischen Beilagen, Blinis und Sauerrahm	20 grs. 129.00 30 grs. 196.00 50 grs. 309.00
Vitello Tonnato „Aqua“	25.00
Lachsforellen-Sashimi, gebeizt mit Wildfenchelsalz und Zitrone, Variation von Sommertomaten	26.00
<i>Frühling Kräutersalat mit Artischocken, Ziegenkäsebällchen, Entenschinken & Trüffel Mayonnaise</i>	22.00
<i>Kimchee Garnelen, Reispraline und Nori, Daikon und Wasabi Kaviar</i>	26.00
Zucchini-Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen-Pesto und cremigem Parmesan ✓	19.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Pesto ✓	19.00

SUPPEN

Krustentieressenz, Miso mit geräuchertem Tofu, knusprige Shitake und pak choy Röllchen	13.00
Erbsen Minzschaumsüppchen mit Krustentier Ballchen & Zitronengrass Tapioka	13.00
7 Kräuter Geflügelvelouté mit Morchelravioli und weissen Spargel	13.00
Minestrone Aqua ✓	13.00
Gazpacho Andaluz mit Gemüse Crostini ✓	13.00


✓ = vegetarisches Gericht

Gerne beantworten wir Kundenanfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten. Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

Die Verzehrung von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen.


Preise in Euro, MwSt. inkludiert

WARME VORSPEISEN

Kartoffelgnocchi mit Pilzragout und Trüffelschaum 	20.00
Ochsenschwanz Canelloni mit getrüffeltem Stopfleber Jus, Kohlrabipüree und Gebackenem Apfel	24.00
Tomatenravioli mit Soller-Garnelen und weißem Tomatenschaum	25.00
Udon-Nudeln mit Jakobsmuschelsashimi, Hummer-Dashi, Edamame und Shimeji-Pilzen	26.00

HAUPTGERICHTE

Riesengarnelenwok mit Eiernudeln und Thaisauce	26.00
Wolfsbarsch in Meersalzkruste, Gemüse der Saison und Kartoffeln (Für 2 Personen, vorbereitung 40 Minuten)	80.00
Chateaubriand vom Grill mit Perlzwiebeln, Kartoffelpüree und gebratenen Pilze serviert mit Sauce Bearnaise und Rotwein-Jus (Für 2 Personen, preparation 40 Minuten)	77.00
Maispoularde 26.00	Wolfsbarsch 27.00
Cola Rum Spareribs 27.00	Gegrillter Steinbutt 29.00
Geschmorte Rinderbäckchen 24.00 mit Vadouvan	Gegrillter Lachs Steak 26.00
Rinderfilet 37.00	Seezunge à la Meunière 43.00
Lammlende mit Bärlauchkruste 27.00	Gegrillter Kalmar 27.00

 = vegetarisches Gericht

Gerne beantworten wir Kundenanfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten. Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

Die Verzehrung von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen.

Preise in Euro, MwSt. inkludiert

BEILAGEN

Kleine Rosmarinkartoffeln	5.00	Süßkartoffelpüree	5.00
Kräuter - Tomaten Risotto	5.00	Kokosnuss Zitronengrasreis	5.00
Grillgemüse	5.00	Koriander Ingwer Karotten	5.00
Getrüffelte Zwiebel Lauch Empanadas	5.00	Gegrillter Spargel	5.00
Sellerie Püree	5.00	Gebratene Yucca	7.00

✓ = vegetarisches Gericht

Gerne beantworten wir Kundenanfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten. Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

Die Verzehrung von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen.

Preise in Euro, MwSt. inkludiert

