

Vorspeisen

Rindfleisch-Tataki, Wasabi-Sesamcreme

Variation alter Tomatensorten, Burratakäse und Basilikum

Forellenfilet graved Art, nordisches Brot, Avocado und Dillcreme

Andalusische Gazpacho

Hauptgänge

Lammkoteletten mariniert in Ras el-hanout-Gewürzmischung, Bulghur, Piquillochilis und Rosinen +4€

Perlhuhn mit Coco-Bohnen aus Paimpol

Seebarschfilet, Gemüse-Bajaldi und Tomatensauce, Oliven und Kapern

Saiblingsfilet, schwarzer Reis und Zuckerschoten

Desserts

Käseteller mit Chutney und Trockenobst

Beeren- und Feigenkuchen

Pavlova mit Pfirsiche

Crème brûlée mit Tonkabohne

Glacé (3 Kugeln zur Wahl)

A la carte: Vorspeisen 12€ – Hauptspeisen 23€ – Desserts 8€

Unsere Preise enthalten alle Steuern und Servicezuschläge – Herkunft Fleisch und Fisch: Frankreich und EU