

Vorspeisen / Starters / Entrantes

Austern stk. / Oysters piece / Ostras pieza 4,50 €

Natur mit Schalotten Vinaigrette oder gratiniert auf Blattspinat
Natural with shallots vinaigrette lemon or gratinated with spinach
Natural con vinagreta de echalottes o gratinado con espinacas

Frühlingssalat / Spring salad / Ensalada de primavera 12.50 € *Veggy*

Gemischter Blattsalat mit karamellisiertem Rhabarber und Erdbeeren, Haselnüssen und Fetakäse
Mixed salad with caramelized rhubarb and strawberries, hazelnuts and feta cheese
Ensalada mixta con ruibarbo caramelizado y fresas, avellanas y queso feta

Ziegenkäse-Praline / Goat cheese / Queso de cabra 13,50 € *Veggy*

Gebackene Nuss-Ziegenkäse-Praline mit Apfel - Birnen Chutney
Baked nut-goat cheese praline with apple - pear chutney
Praliné de queso de cabra con nueces, chutney de pera y manzana

Entenbrust asiatisch / Duck breast asian style / Pechuga de pato asiático 16,90 €

Hausgemachte Dim Sum, Pak Choi, Sojasauce, Wakame, Mango
Homemade dim sum, pak choi, soy sauce, wakame and mango
Dim sum casero, pak choi, salsa de soja, wakame y mango

Lachs-Sashimi / Salmon sashimi / Sashimi de salmón 16,90 €

Marinierte Rote Bete, Ponzu, Hüttenkäse, knuspriger Quinoa, Lachskaviar
Marinated beetroot, ponzu, cottage cheese, crispy quinoa and salmon caviar
Remolacha marinada, ponzu, requesón, quinoa crujiente y caviar de salmón

Pulpo 17,00 €

Gegrillter Octopus mit Kartoffelschaum, Piment d'Espelette
Grilled octopus with potato foam and Piment d'Espelette
Pulpo a la plancha con espuma de patata y piment d'Espelette

Beef Tartar classic small 17,00 / big 24,50 €

Pikant mariniertes Rinderfilet, mit Wachtelei und Kristallbrot
Tartar of beef filet with quail egg and crystal bread
Tártaro de tenera con huevo de codorniz y pan cristal

Maultaschen 18,00 €

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Milchkalbfleisch, Spinatcreme, Wachtelei und Trüffelschaum
Home made german ravioli stuffed with calf meat, spinach cream, quail egg and truffle foam
Raviolis alemanes rellenos de ternera blanca lechal, crema de espinaca, huevo de codorniz y espuma de trufa

Gebratene Jakobsmuscheln/ Fried scallops/ Vieiras fritas 24,50 € / 28,50 €

Mit Miso Hollandaise, Joselito Schinken, Rote Bete und Fregola
With miso hollandaise, Joselito ham, beetroot and fregola
Con miso holandesa, jJoselito, remolacha y frérgola

Fettuccine 19,50 € / 23,00 €

Mit schwarzem Trüffel und Trüffelschaum
With black truffle and truffle foam
Con trufa negra y espuma de trufa

Veggy = Vegetarisch möglich / Possible Vegetarian / Posible Vegetariano

Make reservation | Jetzt reservieren | Reservar ahora

iva incluido

Fisch / Fish / Pescado

Lachs / Salmon / Salmón 24,50 €

Mit Glasnudeln, Wok-Spinat, Sesam und Wasabi Hollandaise
With glass noodles, wok spinach, sesame and wasabi hollandaise
Con fideos de vidrio, espinaca wok, sésamo y wasabi holandés

Wolfsbarsch / Sea bass / Lubina 26,50 €

Mit gebratenem Fenchel, mini Ofenkartoffeln und Orangen-Hollandaise
With roasted fennel, mini baked potatoes and orange hollandaise
Con hinojo asado, mini patatas al horno y naranja holandesa

Steinbutt / Turbot / Rodaballo 28,50 €

Marinierter Grünkohl, Mettwurst, Kartoffelrisotto, Senfschaum
Marinated kale, german sausage, potato risotto and mustard foam
Col marinado, salchicha alemana, risotto de patatas y espuma de mostaza

Fleisch / Meat / Carne

Wiener Schnitzel 23,50 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, mit Kartoffel-Gurkensalat, Handgerührten Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from calf, potato-cucumber salad and cranberries
Escalope de ternera blanca, ensalada de patatas-pepino y arándanos agrios

Entenkeule à l'Orange / Duck leg à l'Orange / Muslo de pato à l'Orange 24,50 €

Geschmorte Entenkeule mit Kartoffelgnocchi, Orangenfilets, glasierten Zuckerschoten und Thymiansauce
Braised duck leg with potato gnocchi, orange fillets, glazed sugar peas and thyme sauce
Muslo de pato estofado con ñoquis de patatas, rodajas de naranja, glaseado de tirabeques y salsa de tomillo

Rindergeschnetzeltes / Beef fillet Stripes / Tiras de ternera 25,00 €

Rindergeschnetzeltes in Marsala Pilzsauce, Trüffel- Schaum Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse
In marsala-mushroom sauce, truffle foam mashed potatoes and vegetables
Tiras de ternera en salsa de vino Marsala, spuma de truffa, puré de patatas y verduras

Rinderfilet / Beef fillet/ Solomillo de ternera 30,50 €

Birne - Bohne - Speck, Petersilien-Bohnenkraut-Kruste und Kartoffelgratin
Pear - Beans - Bacon, parsley savory crust and potato grain
Pera - Judías - Tocino, costra de perejil y gratin de patata

Lamm Oriental duo / Lamb Oriental duo / Cordero Oriental duo 28,50 €

Lammkarree und geschmorte Haxe, Dattel-Zwiebel Relish, Hummus, Kichererbsen
Rack of lamb and stewed shank, dates onion relish, hummus and chickpeas
Costillas de cordero, chutney de dátiles y cebolla, hummus y garbanzos

BBQ Lavastein | Lavastone | Piedra de Lava

Iberico Kotelett / Chop from iberico pork / Chuleta Ibérico 22.00 €

Lammkoteletts / Lamb chops / Chuletas de Cordero 22.00 €

Rinderfilet / Beef fillet / Solomillo de ternera 200 gr 24.00 €

- | | | |
|--|--|--------|
| - Pommes / french fries / patatas fritas | -Klassische Jus / gravy / salsa negra | 3,50 € |
| - Püree / mashed potatoes / puré | -Sauce Bearnaise | 3,50 € |
| - Kartoffelgratin / potato gratin / gratin de patatas | -Cognac- Madagaskar- Peppersauce | 3,50 € |
| - Speckbohnen / beans with bacon / judías con bacon | - Kräuterbutter / Herb butter / mantequilla de hierbas | |
| - Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables / verduras mixtas | | |
| 4.00 € | 2,00 € | |

[Make reservation](#) | [Jetzt reservieren](#) | [Reservar ahora](#)