

VORSPEISEN / STARTER / ENTRANTES

Kokos-Limonensuppe / asiatisches Gemüse / Hähnchenspieß

Coconut-limesoup / asian vegetables / chickensatay

Sopa de coco/ verduras / satay de pollo

9,50 Euro

Vegetarische Frühlingsrolle / bunter Salat / Soja-Chillidip

Vegetarian springroll / mixed salad / chillidip

Rolito de primavera vegetariano / ensalada mixto / dip de soja

12,50 Euro

Frische Muscheln / Pernot-Weinsud / Tomatensalsa

Fresh mussels /Pernot-wine broth / tomatoesalsa

Mejillones fresco / caldo de vino Pernot / salsa de tomate

14,50 Euro

Gratinierter Ziegenkäse / Preiselbeeren / Wallnüsse / Feigensenf / Salat

Baked goatcheese / cranberrys / walnuts / fig mustard / salad

Queso de cabra / arandano / nueces / ensalada

12,50 Euro

Hähnchen-Satay / Erdnussdip / Thai-Gurkensalat

Chickensatay / peanutbutterdip / thai- cucumbersalad

Satay de pollo / salsa de mani / ensalada de pepino

14,50 Euro

Riesengarnelen / geröstete Walnüsse / Knoblauchscheiben / Olivenöl

/ frische Petersilie

Tiger Prawns / roasted walnuts / garlic / olive oil / fresh parsley

Gambas tigre / nueces / ajo / perejil fresco

17,50 Euro

Homemade organic bread / orangeaioli / homemade olives

Hausgemachtes Bio Baguette / Orangen Aioli / selbst eingelegte Oliven

1,90 Euro p.P

FISCH / FISH / PESCADO

Wolfsbarschfilet / Senfsauce/ Mediterranes Gemüse / Rosmarin Kartoffeln

Seabassfilet / mustardsauce/ Mediterranean vegetables / rosemary potato

Filete de lubina / salsa de mostaza / verduras /patata de romero

25,50 Euro

Thunfischsteak / Wokgemüse / Teriyakisauce / Wasabipüree

Tuna steak/ wokvegetables / teriyakisauce / wasabi puree

Atun / verduras al wok / salsa de teiyaki / puree de patatas con wasabi

26,50 Euro

Ausgelüster, halber Atlantikhummer/ Riesengarnele /grünes Risotto/ karamalisierte Karotten/

Safron Beurre Blanc

Half canadian Lobster / tiger prawn / green risotto/ caramelized carrots/ saffron beurre blanc

Medio Bogavante / gamba tigre / risotto verde/ zanahoria/ azafrin beure blanc

28,50 Euro

FLEISCH / MEAT / CARNES

Glasierte Lammhaxe / mediterranes Gemüse / Kartoffelpüree / Rotweinsauce

Glazed knuckle of lamb / mashed potatoes / vegetables / red wine sauce

Pierna de codero / puree de patatas/ verduras / salsa de vino tinto

24,50 Euro

Wildgulasch / Schupfnudeln / Cassisrotkraut / Preiselbeeren

Wildboar goulash / German potatoe noodles / red cabbage / cranberries

Gulash salvaje / fideos de patata Alemanes / arandano

21,50 Euro

Lammrücken / Kräuterkruste / mediterranes Gemüse / Thymiansauce/ Rosmarinkartoffeln

Saddle of lamb / herbcrust / vegetables / thymesauce / rosemarypotatoes

Lomo de codero / costra de hierbas / verduras / salsa de tomillo / patatas al romero

27,50 Euro

Angus Rinderfilet (Pfeffersteak) / Süßkartoffelpommes/ Salat/ Portwein-Pfeffersauce

Angus fillet steak / sweet potatoe fries/ salad/ portwine-peppersauce

Solomillo / batatas fritas/ ensalada salsa de vino porto y pimienta

200 gr. 27,00 Euro / 260 gr. 33,00 Euro

“Pulled” Ochschwanz / gebackenes Wurzelgemüse / Steinpilz- Rotweinsauce

Pulled Oxtail / baked root vegetables / mushroom-redwine sauce

Rado de toro / verduras horneados / salsa de champinones y vino tito

28,50 Euro

PASTA&VEGETARIAN

Pasta 'Verde' (vegetariano/vegano)

**Spinat / Bärlauchpesto / gerösteten curry Cashewkernen / Hafersahne oder Sahne
und Parmesan**

Spinach / wild garlic pesto / curry cashewnuts / oatcream or cream
Espinacas / pesto de ajo / anacardos tostados de curry / nata (o de avena)

16,50 Euro

Pasta 'Seafood'

Meeresfrüchte / Cherrytomaten / Pastis-Weißweinsauce/ Knoblauch / Gartenkräuter

Seafood / cherrytomatoes / garlic / herbs

Mariscos / tomates cherry / ajo / hierbas

18,50 Euro

Pasta 'Teryaki&Duck'

Duckbreast / Teriyaki / Zwiebeln / Mais / Paprika

Duck breast / onions / corn / pepper

pato teriyaki / cebollas / maiz / pimientos

18,50 Euro

Pasta 'Truffle&Beef'

Rinderfiletspitzen / Edelpilze / Trüffelöl

Beef stripes / wild mushrooms / truffle oil

Setas nobles / tiras de ternera

19,50 Euro

Lupinragout (vegetariano/vegano)

Lupingeschnitzeltes / Kokosmilch / Tomate / Gartengemüse / Kartoffelpüree

Lupin / coconutmilk / tomatoe / vegetables / rmashed potatoes

Lupin / coco / verduras /pure de patatas

19,50 Euro

DESSERT / DESSERT / POSTRES

Schokoladensoufle / Vanilleeis

Chocolatesoufle / vanilla icecream
Soufle de chocolate / helado de vanilla
8,50 Euro

Schwarzwälderkersch - Tiramisu

Tiramisu with cherries
Tiramisu con cerezas
7,50 Euro

Champagner/ Zitronensorbet (Cassissorbet)

Champagne / lemon sorbet (cassissorbet)
Champagner / sorbete de limon (sorbete de cassis)
10,50 Euro

Handgemachtes Eis (Vanille, Schokolade, Zitronensorbet, Cassissorbet)

Handmade ice cream (vanilla, chocolate, lemonsorbet, cassissorbet)
Helado (Vanilla, chocolate, sorbete de cassis o sorbete de limon)
Per scoop 2,90 Euro