

VORSPEISE

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer
mit Wildfanggarnele 9

Sommersalat „VIDA“ 16
Pata Negra : Parmesancreme : bunte Beete
...mit 60g Hummer 28

Sandelholzlachs 17
Granny Smith : Rettich & Sesam : Miso Trüffel Vinaigrette

Marinierte Gelbflossenmakrele 18
Pikante Tomate : Pak Choi : leichte Chili Vinaigrette

FISCH

Gebratener Adlerfisch 27
Hummerschaum : wilder Brokkoli : Ravioli „Ricotta & Zitrone“

Steinbeißer & Nordseekrabbe 29
Meerrettich : Spinat : Pfifferlinge

Rote Garnele 37
Geröstete rote Garnele, Sake Beurre blanc & Asiasalat
Bouillon von der roten Garnele
Marinierte rote Garnele mit Buchweizen, Frankfurter Kräuter & Granny Smith

Herkunft
Gelbflossenmakrele: Ostatlantik / Lachs, Steinbeißer : Schottland
rote Garnele, Adlerfisch : Mittelmeer / Krabben : Nordsee
Iberico : Spanien / Rind : Australien / Ente : Frankreich

Preise in € inkl. MwSt.

FLEISCH

Cannelloni „geschmorte Salsiccia“ 19
Filetspitzen : Sugo : Pecorino

BBQ Entenbrust „Teriyaki“ 27
Edammame : Mais : Thymianbohnen

Iberico von „Jamones Blázquez“ 28
Artischocke : Aprikose : Petersilie

Rinderfilet 35
Zwei Saucen : Grillgemüse : Drillinge

oder als 84
Chateaubriand für 2 Personen (450g)

DESSERT

Kirsche & Basilikum 12
Zartbitterschokolade : Rum

Karamellisierte Ananas 12
Basilikum : Limette : Vanille - Crumble

Rohmilchkäse der Saison 16
mit Feigensenf

...*unser Tipp*

Hausgemachte Petits Fours 8