






Terrace

Vorspeisen

- Cremige Krokette mit Serrano-Schinken     13,55€
Mit Rucola, Aioli aus schwarzen Oliven und Serrano-Schinkenpulver
- Weisse Spargelcreme    10,15€
Mit geröstetem Eigelb und gebratenem Seitan
- Knoblauch-Garnelen   16,15€
- Thunfisch-Carpaccio   14,35€
Mit Parmesansplittern, Rucola, Cherrytomaten, Zitrusfrüchten, Olivenöl und Salz aus Es Trenc
- Gebratener Tintenfisch    16,45€
Mit Limetten-Ingwer-Aioli
- *Brot und Aioli 1.50€

Salate

- Burrata    14,45€
Mesclun, Kirschtomaten, eingelegte Zwiebeln, knuspriger Parmesan, pochiertes Eigelb und Trüffelaroma
- Krabbensalat   15,25€
Avocado, Kirschtomaten, Wakame und Sesam

Nudeln & Reis

- Linguine alla Vodka mit Lachs     16,25€
Mit Basilikum, Parmesan, Zwiebel und roten Tomaten
- Risotto Funghi Porcini al Tartufo     17,15€
Mit Pilzen der Saison, Trüffel, Gran Padano und Weißwein
- *Glutenfreie Pasta verfügbar

Fisch & Fleisch

- Panierte Hächenfilets vom Freilandhuhn
Mit Feinen Kräutern und Zitruskruste     22,15€
Auf leichter Parmentiercreme, Wildspargel, Tomatenconfit und Honig-Chipotle-Sauce
- Angus-Rinder-Entrecote  25,40€
Mit Flockensalz, Kartoffelchips und saisonalem Gemüse
- Rinderfilet mit karamellisiertem foie gras    25,40€
Mit Bratkartoffeln und saisonales Gemüse und Pedro-Jimenez-Reduktion

Gegrillter Seehecht   25,30€
Serviert mit Salat und rustikalen Kartoffeln

Gegrillter Thunfisch-Taco    25,30€
Mit saisonalem Gemüse-Trempó, leichter Kartoffelcreme und Süßkartoffelchips

Nachspeisen

Speiseeis und Sorbets  5,00€

Obstsalat 5,85€
Mit Ananassorbet und Streuseln

Käsekuchen     7,30€
Mit Waldbeeren und käse Eis

Apfel-Tatin mit Vanilleeis     7,30€

Zartbitterschokoladen Coulant     7,30€
Mit Sahneis



ENTHÄLT
GLUTEN



KRUSTENTIERE



EIER



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



MILCHPRODUKTE



SCHALENFRÜCHTE



SELLERIE



SENF



SESAMKÖRNER



E-X
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



LUPINENSAMEN



WEICHTIERE



VISA



MwSt
inklusive

