

TAPAS & VORSPEISEN

DE

Gegrilltes Brot in unserem Holzofen mit Tomaten und Olivenöl VG <i>Allergene: Gluten</i>	6,50
Iberischer Schinken	24,00
Kalbskrokette mit Chili-aioli (1u) <i>Allergene: Milchprodukte, Mehl, Ei, Gluten und Sulfite</i>	3,00
Gegrillte Padrón-Paprika mit Parmesan und Zitrone AV <i>Allergene: Milchprodukte</i>	10,50
Bruschetta mit pikantem Beef Tatar <i>Allergene: Ei, Sulfite, Gluten und Milchprodukte</i>	16,00
Bruschetta mit weißen Garnelen, gewürzte Aioli und Niedertemperatur-Ei <i>Allergene: Krustentiere, Ei, Gluten und Milchprodukte</i>	16,00
Gegrillter Blumenkohl, Endivien, Harissa und Joghurt AV <i>Allergene: Milchprodukte und Sulfite</i>	9,50
Geröstetes Sellerie-Carpaccio, Parmesankäse, Zitronenconfit und Harissa AV <i>Allergene: Sulfite, Ei, Sellerie und Milchprodukte</i>	13,50
Warme Nudeln mit sautiertem Gemüse, Maitake und schwarzer Bohnensauce VG <i>Allergene: Gluten, Soja, Sesam und Sulfite</i>	18,00
Friséesalat mit Avocado, Apfel, Rübe, Sellerie und Artischocken-Vinaigrette VG <i>Allergene: Nüsse und Sellerie</i>	14,00
Burrata mit marinierter Melone, würzige Vinaigrette mit Limette und Minze V <i>Allergene: Milchprodukte, Sulfite</i>	18,00
Wolfsbarsch-Garnelen-Tatar mit Guacamole und Soja-Yuzu-Vinaigrette <i>Allergene: Krustentiere, Gluten, Soja, Fisch, Sesam, Sulfite und Sulfite</i>	18,50
Gegrillte Jakobsmuscheln mit geräuchertem Süßkartoffelpüree und Tamarinden-Sauce <i>Allergene: Mollusken, Soja, Milchprodukte, Sulfite und Sesam</i>	18,50
Thunfisch-Tataki, Tapenade mit Zitronen und Fenchel-Salat <i>Allergene: Sulfite und Fisch</i>	21,00
Gegrillter Oktopus, Blumenkohlpüree, Concassé-Tomaten und grüne Mojo-Sauce <i>Allergene: Mollusken, Sulfite und Milchprodukte</i>	20,50
Gegrillte Hähnchenflügel im Holzofen mit würziger Pfirsichsauce <i>Allergene: Soja, Sesam und Gluten</i>	15,00
Gegrillte Garnelen mit Currysauce und grüner Mojo-Sauce <i>Allergene: Schalentiere, Soja, Sulfite, Sesam, Erdnüsse und Nüsse</i>	18,50

KLEINE PIZZETAS zum Starten

LITTLE ITALY: Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Chili V <i>Allergene: Gluten und Milchprodukte</i>	10,50
TORINO: Burrata, Mortadella, Trüffelöl, Pistazien <i>Allergene: Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Nüsse und Trockenfrüchte in der Schale</i>	12,50
MALLORCA: Mozzarella, Sobrasada, Mahón-Käse, Honig <i>Allergene: Gluten, Milchprodukte und Sulfite</i>	12,50

AUS UNSEREM HOLZOFEN

Fisch

Steinbutt an gebratenem Knoblauchöl mit Chili und Paprika <i>Allergene: Fisch</i>	25,00
Wolfsbarsch mit Kräuterbutter <i>Allergene: Fisch und Milchprodukte</i>	24,00
Gegrillter Hummer mit lila Kartoffelpüree und Senfsauce <i>Allergene: Krustentiere, Milchprodukte, Senf und Sulfite</i>	35,00

Fleisch

Rindfleischburger mit Cheddar-Käse und Honig-Senf-Sauce <i>Allergene: Gluten, Milchprodukte, Senf und Sulfite</i>	18,50
Gegrilltes Hähnchen nach peruanischer Art mit cremiger gelber Chilisauce <i>Allergene: Allergene: Soja, Sulfite und Milchprodukte</i>	18,50
Mariniertes iberisches Pluma	21,00
Kräutermariniertes Lammkarree	26,00
Doppelt gekochtes Angus-Rindfleisch-Rack au Jus (2 Personen) <i>Allergene: Sulfite und Sellerie</i>	38,00
Entraña vom Angus-Rind mit Chimichurri (180gr)	19,50
Rinderfilet (200gr)	26,00
Entrecôte, Dry-Aged, 30 Tagen (300gr)	26,00
Tomahawk-Steak, Dry-Aged, 30 Tagen (1 kg)	66,00

SAUCES

Pilz-Trüffel, grünes Pfeffer, Chimichurri <i>Allergene: Milchprodukte, Sulfite und Sellerie</i>	2,50
--	------

BEILAGEN

Pommes frites VG	5,00
Gebratene Süßkartoffel mit Joghurtcreme und Kräutern (2 Personen) V <i>Allergene: Milchprodukte und Nüsse</i>	8,50
Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin VG	6,00
Gebratener Bimi mit gerösteten Knoblauch-Aioli, gebratenen Zwiebeln und Parmesan-Käse AV <i>Allergene: Milchprodukte und Gluten</i>	6,50
Gegrillter Spargel mit Speck und Datteln-Vinaigrette AV <i>Allergene: Sulfite</i>	6,50
Gegrillte Salatknospen, cremiges Kräuterdressing und Haselnussvinaigrette AV <i>Allergene: Eier, Senf und Nüsse</i>	6,00