

Vorspeisen

Papas Arrugadas Kleine Kartoffeln in Meersalzkruste mit Salsa Verde und Aioli	5,00 €
Crostini mit Oliven-Tapenade, mariniertes Sardine und Parmesan-Spänen	6,50 €
Ofengeschmolzene Lavendel-Tomate mit Ziegenfrischkäse und krossem Baguette	7,00 €
Geflämmtes Rinderfilet mit altem Balsamico, langem Pfeffer und Mandel-Bohnen	13,90 €
Tomaten-Dattel-Tatar mit gebratenen Garnelen, Mango-Chili-Majo und Fenchel-Salz-Croutons	12,90 €
Antipasti-Variation von gegrillten Gemüsen, Spanischer Chorizo, italienischem Schinken, Chili-Öl mariniertem Manchego, katalanischen Schnecken und Portwein-Schalotten	11,50 €
Hausgebeizter Orangen-Wacholder-Lachs mit buntem Salatbouquet, Schwarzbrot, Oliven-Brösel und Kardamom-Sauerrahm	9,50 €
Lauwarme Zucchini-Couscous-Cannelloni auf Peperonata und Thymian-Honig-Feta-Creme	8,50 €

Suppen

Kartoffel-Sauerkraut-Suppe mit weißer Schokolade, knusprigem Speck und Harissa-Garnele	8,90 €
Rinder-Consommé mit Kichererbsen, Spinat und Soja-Ingwer-Rindfleisch-Streifen	7,90 €
Scharfes Zitronensüppchen mit Lachs und Gemüse	6,00 €
„Ziege auf Wiese“ Grüne Erbsen-Suppe mit Ziegenfrischkäse und Tomaten-Lavendel-Öl	5,50 €

Hauptgerichte

Rinderfilet mit Schalotten-Morchelkruste, geschmortem Rote Beete-Kartoffelgemüse und Orangen-Pfeffer-Butter	28,50 €
Kabeljau in Chorizo-Fett gebraten, Chorizo-Chips, Pastinaken-Kartoffel-Risotto und Petersilien-Cashewkern-Öl	22,50 €
Lachsfilet mit Ahorn-Chililack, Sellerie-Linsen-Lauch-Gemüse, krossem Baguette und Oliven-Zitronensalz-Butter	17,90 €
Zitronen-Anis-Hühnchen mit gepfefferten Ziegenkäse-Gnocchi	15,50 €
Staudensellerie-Birnen-Walnuss-Salat mit Rinderfiletstreifen, Roggenbrot-Croutons und Ricotta-Chili-Dressing	14,90 €
Andalusischer Kürbis-Eintopf mit Kichererbsen und Bohnen, dazu Aioli und Baguette	13,00 €
„Nizza“-Salat mit grünen Bohnen, gegrilltem Hühnchen, Kartoffeln, geschmolzenen Tomaten, gekochtem Ei, Oliven und Parmesan	10,50 €

Pasta

Rigatoni mit Caponata, gebratenen Vanille-Garnelen und Büffelmozzarella	18,50 €
Linguine mit Ricotta, Blattspinat, gebranntem Chili-Lachs, und gerösteten Pinienkernen	16,50 €
Pappardelle mit Rindfleisch, Rosmarin, Lorbeer-Ragout und Parmesan	14,90 €

Dessert

Tarte au chocolat mit Limetten-Mascarpone	8,90 €
Hibiskus-Sorbet mit Orangen-Vanille-Salat und Oliven-Biskuit-Brösel	7,50 €
Rosmarin-Birnen-Kompott mit Vanilleeis und Kürbiskern-Öl	7,00 €