

Vorspeisen / Starters / Estradas

Austern stk. / Oysters piece / Ostras pieza 4,50 €

Natur mit Zitrone oder mit Schalotten Vinaigrette oder gratiniert auf Blattspinat
Natural with lemon or shallots vinaigrette or gratinated with spinach
Natural con limón o vinagreta de chalotas o gratinado con espinacas

Ziegenkäse-Praline / Goat cheese / Queso de cabra 13,50 € *Veggy*

Gebackene Nuss-Ziegenkäse-Praline mit Apfel-Birnen Chutney
Baked nut-goat cheese praline with apple-pear-chutney
Praliné de queso de cabra con nueces, chutney de pera y manzana

Cesar Salad 10.50 € *Veggy*

Parmesan-Dressing, Salatherzen, Kirschtomaten, geröstetes Croûtons, Radieschen, Champignons
Parmesan dressing, lettuce hearts, tomato cherries, toasted bread, radish and mushrooms
Vinagreta de parmesano, ensalada de cogollos, tomate cherry, pan tostada, rabanitos y champiñones

+ **5.90 €** Mit Gambas / with prawns / con gambas

Entenbrust asiatisch / Duck breast asian style / Pechuga de pato asiático 16,90 €

Hausgemachte Dim Sum, Pak Choi, Sojasauce, Wakame, Mango
Homemade dim sum, pak choi, soy sauce, wakame and mango
Dim sum casero, pak choi, salsa de soja, wakame y mango

Lachs-Sashimi / Salmon sashimi / Sashimi de salmón 16,90 €

Marinierte Rote Bete, Ponzu, Hüttenkäse, knuspriger Quinoa, Lachskaviar
Marinated beetroot, ponzu, cottage cheese, crispy quinoa and salmon caviar
Remolacha marinada, ponzu, requesón, quinoa crujiente y caviar de salmón

Pulpo 17,00 €

Gegrillter Octopus mit Kartoffelschaum, Piment d'Espelette
Grilled octopus with potato foam and Piment d'Espelette
Pulpo a la plancha con espuma de patata y piment d'Espelette

Beef Tartar asiatico 20,00 €

Tartar vom Rinderfilet mit Mango, Wakame, Sojasud, knusprigem Reis
Tartar of beef filet with mango, wakame, sojasauce, crispy rice
Tartaro de tenera con mango, ensalada Wakame, salsa Soja, arroz crujiente

Beef Tartar classic 20,00 €

Pikant mariniertes Rinderfilet, mit Wachtelei und Kristalbrod
Tartar of beef filet with quiet egg and cristal bread
Tartaro de tenera con huevo de codorniz y pan cristal

Maultaschen / Maultaschen / Maultaschen 18,00 €

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Milchkalbsfleisch, Spinatcreme, Wachtelei und Trüffelschaum
Home made german ravioli stuffed with milk veal, spinach cream, quail egg and truffle foam
Raviolis alemanes rellenas de ternera blanca lechal, crema de espinaca, huevo de codorniz y espuma de trufa

Veggy = Vegetarisch möglich / Possible vegetarians / Vegetarianos posibles

iva incluido

Pescado / Fisch / Fish

Lach / Salmon / Salmón 24,50 €

Mit Wok-Spinat, Sesam und Wasabi Hollandaise
With wok spinach, sesame and wasabi hollandaise
Con espinaca de wok, sesame y hollandaise de wasabi

Wolfsbarsch / Sea bass / Lubina 26,50 €

Kartoffel-Schnittlauch-Püree, geschmortes Gemüse, Sauce Charon
Potato-chive puree, braised vegetables and Charon sauce
Puré de patata y cebolleta, verduras asadas y salsa charon

Skrei von den Lofoten / Skrei from the Lofoten / Skrei del Lofoten 28,50 €

Marinierter Grünkohl, Mettwurst, Kartoffelrisotto, Senfschaum
Marinated kale, german sausage, potato risotto and mustard foam
Col marinado, salchicha alemana, risotto de patatas y espuma de mostaza

Carne/ Fleisch / Meat

Wiener Schnitzel 23,50 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, mit Kartoffel-Gurkensalat, Handgerührten Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from milk-fed veal, potato-cucumber salad and cranberries
Escalope de ternera blanca, ensalada de patatas-pepino y arándanos agrios

Barbarie Entenbrust /Barbarie Duck breast / Pechuga de Pato Barbarie 25,80 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust , Rotkraut , Preiselbeeren , Rosenkohl und mini Semmelknödel
Pink roasted Barbarie duck breast, red cabbage, cranberry, brussels sprouts and mini bread dumplings
Pechuga de pato Barbarie, col roja, arándano, coles de bruselas y mini albóndigas de pan

Rindergeschnetzeltes / Beef fillet Stripes / Tiras de ternera 25,00 €

Rindergeschnetzeltes in Marsala Pilzsauce, Kartoffelpüree und Wintergemüse
In marsala-mushroom sauce, mashed potatoes and winter vegetables
Tiras de ternera en salsa de vino Marsala, puré de patatas y verduras de invierno

Rinderfilet / Beef fillet/ Solomillo de ternera 30,50 €

Birne - Bohne - Speck mit Kartoffelgratin
Pear - Beans - Bacon with potato grain
Pera - Judías - Tocino con gratin de patatas

Lamm Oriental duo / Lamb Oriental duo / Cordero Oriental duo 28,50 €

Lammkarree und geschmorte Haxe, Dattel-Zwiebel Relish, Hummus, Kichererbsen
Rack of lamb and stewed shank, dates onion relish, hummus and chickpeas
Costillas de cordero, chutney de dátiles y cebolla, hummus y garbanzos

Parilla BBQ Lavastein | Lavastone | Piedra de Lava

Lammkoteletts / Lamb chops / Chuletas de Cordero	22.00 €
Entrecôte 250 g	24.00 €
Rinderfilet / Beef fillet / Solomillo de ternera 200 gr	24.00 €

- Pommes / french fries / patatas fritas
- Püree / mashed potatoes / puré
- Kartoffelgratin / potato gratin / gratin de patatas
- Speckbohnen / beans with bacon / judías con bacon
- Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables / verduras mixtas

4.00 €

- *Klassische Jus / gravy / salsa negra
- *Sauce Bearnaise
- *Cognac-Madagaskar-Peppersauce

3,50 €

- *Kräuterbutter / Herb butter / mantequilla de hierbas

2,00 €

Getrübte Pommes / truffled french fries /
patatas fritas con trufa
5,90 €