

Vorspeisen & Pasta

Starters & Noodles

Vorspeise // Hauptgang

Gazpacho Andaluz ^{1.1, 3, 9} (-L)

9 €

dazu Aioli und Baguettechips

Gazpacho Andaluz with aioli and baguette chips

Bouillabaisse Marseillaise ^{1.1,2,4,7,9,14} (-L)

17 € // 24 €

dazu geröstetes Weißbrot und Sauce Rouille

Fish soup with roasted bread and sauce rouille

Kalbscarpaccio ^{2, 3, 10}

17 €

mit Oliventapenade, Senfcreme und Frisée

Veal carpaccio with olive tapenade, mustard cream and frisée

Spaghetti „Datterino giallo“ ^{1.1, 2, 3, 7, 9} (-L)

9 € // 13 €

mit gelben Tomaten, Anchovies und Taralli Pugliesi

zzgl. Jahrgangssardinen / plus vintage sardines

5 € / 3 Stück

Spaghetti with yellow tomatoes, anchovies, and Taralli Pugliesi

Tagliatelle „Zurheide“ ^{1.1, 3, 7, 9} (-L)

14 € // 20 €

mit Rinderfiletstreifen, grünem Pfeffer, Tomate und Parmesan

Tagliatelle with beef, green pepper, tomato and parmesan cheese

Tagliatelle al Tartufo ^{1.1, 3, 7, 9} (-L)

16 € // 20 €

mit frischem schwarzem Trüffel

with fresh black Truffle

Fisch- & Fleischgerichte

Fish or meat dishes

Vorspeise // Hauptgang

Teriyaki-Spieße vom Rinderfilet^{1,1, 5, 6, 7, 9, 11, a, b, j (-L)}

14 € // 20 €

mit Kokos-Reis, Gemüse „Asia-Style“ & Erdnuss- und Chili-Dip
Teriyaki-spits with vegetables „Asia-style“, peanut and chili-sauce

Perlhuhnbrust^{3, 7, 9 (-L)}

25 €

an Pfifferlingsrisotto und gr. Spargel mit schwarzem Trüffel dazu eingelegte Zwiebeln
Guinea fowl breast with chanterelle risotto, asparagus with black truffle and pickled onions

Wiener Schnitzel^{7, 9 (-L)}

26 €

vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat
Veal escalope with fried potatoes and mixed salad

Lachsfilet^{4, 7, 9, 10 (-L)}

22 €

auf Berglinsengemüse mit Meerrettichschaum, dazu Senfknusper
Salmon fillet on mountain lentils with horseradish foam and mustard crisps

Schwertfisch^{3, 4, 9 (-L)}

27 €

nach andalusischer Art mit Kichererbsen, Salzzitronencreme und Avocado
Andalusian-style swordfish with chickpeas, salted lemon cream and avocado

Adlerfisch^{3, 4, 7, 9 (-L)}

30 €

an Chorizostampf mit Paellasud, dazu geräucherte Aioli und gebrannter Lauch
Sea bass with chorizo mash, paella broth, smoked aioli, and burnt leeks