

fine.wine.dine.

Der Abend

ab 18.30 Uhr

Das eine Menü.

Forelle | Wurzelgemüse | Meerrettich | Schnittlauch

Perigord Trüffel | Portobello | Babyspinat | Ricotta

Steinbutt | Sellerie | Apfel | Radicchio | Beurre Rouge | Haselnuss

Iberico Pluma Bellota | Kartoffel | Lauch | Perlzwiebel | Mandel

Gebrannte Sahne | Blutorange | Salzkaramell | Zimt

5-Gang 99 | 4- Gang 84 | 3-Gang 64

Weinbegleitung 55 | 44 | 33

Das Sharing.Menü.

Lernen Sie unsere Küche kennen, zum Teilen für Zwei.
Weil es uns Spaß macht und wir es ungezwungen mögen.
Immer Mittwoch- und Donnerstagabend. Solange der Vorrat hält ☺

Feldsalat | Burrata | Pinienkerne | PX Balsamico 25 Jahre

Acquerello Risotto | Tomate | Parmesan 36 Monate

24h Ochsenbacke | Topinambur | Chioggia Bete | Dörripflaume

Creme Brulee | Sorbet

4-Gang Menü 44 pro Person

Weinbegleitung 44

Vegetarisches Menü & Allergien nur mit Voranmeldung

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive des aktuell geltenden Mehrwertsteuersatzes und des Bediengeldes.

fine.wine.dine.

A la Carte.

Jamon Iberico Bellota handgeschnitten | 80g 28

Allergene:

Rohmilchkäse | Konfitüre 16

Allergene: Milchprodukte

Feldsalat | Burrata | Pinienkerne | PX Balsamico 25 Jahre 19

Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Nüsse, Weizen

Forelle | Wurzelgemüse | Meerrettich | Schnittlauch 24

Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite

Acquerello Risotto | Tomate | Parmesan 36 Monate 32

Allergene: Milchprodukte, Sellerie

Steinbutt | Sellerie | Apfel | Radicchio | Beurre Rouge | Haselnuss 42

Allergene: Sellerie, Sulfite, Milchprodukte, Fisch, Nüsse

Iberico Pluma Bellota | Kartoffel | Lauch | Perlzwiebel | Mandel 42

Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite, Nüsse

24h Ochsenbacke | Topinambur | Chioggia Bete | Dörrpflaume 39

Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite

Gebrannte Sahne | Blutorange | Salzkaramell | Zimt 15

Allergene: Milchprodukte, Nüsse, Sulfite, Ei, Weizen

Auf Vorbestellung am Vortag für Zwei.

Seezunge aus Palamos | serviert in zwei Gängen p. P. 70

circa 1,3 kg

Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite

Wolfsbarsch aus Palamos | Salzkruste | in zwei Gängen p. P. 55

circa 1,3 kg

Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite

Entrecote vom Vaca Dehesa | circa 500g p. P. 40

Allergene: Sellerie, Sulfite

Vegetarisches Menü & Allergien nur mit Voranmeldung

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive des aktuell geltenden Mehrwertsteuersatzes und des Bediengeldes.