

Aktuelle Genüsse

27.02-13.03.2025

VORSPEISE

Gebratene Kräutergarnelen

Aromatische Garnelen, sanft in Kräutern und feiner Nussbutter gebraten. Dazu zart gebratener grüner Spargel und Spitzpaprika, die für eine perfekte Balance aus Süße und Röstaromen sorgen. Ergänzt wird das Gericht durch knusprig frittierten Rucola und eine cremige Komposition aus halb getrockneten Tomaten – ein harmonisches Spiel aus mediterranen Aromen. | 21,50

MITTELPUNKT

Dry Aged Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

„Papas Arrugadas“ – Kartoffeln im Salzmantel (V+)

Kleine Kartoffeln, traditionell im Salzmantel gegart, sodass sie eine köstlich aromatische Kruste erhalten. Serviert mit würziger Mojo Rojo und frischem Chimichurri für ein authentisches, spanisch-südamerikanisches Geschmackserlebnis. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

„Pimientos de Padrón“ – kleine grüne Bratpaprika (V)

Knusprig gebratene Pimientos de Padrón, veredelt mit Meersalz, Knoblauch und feinstem Olivenöl. Serviert mit hausgemachtem Frischkäse für eine cremig-würzige Ergänzung. Eine einfache, aber raffinierte Beilage mit mediterranem Charakter. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.