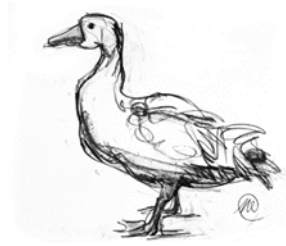


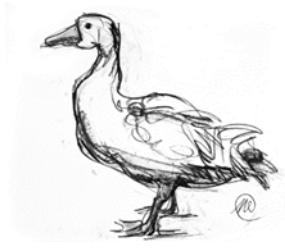
VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Brot mit Aioli ^{1,3}	3,90 €
<i>Frisches Landbrot mit hausgemachter Aioli</i>	
Rinder Consommé ^{1,6,7,9}	7,00 €
<i>Kräftige Brühe von der Nordländischen Färsse mit Frittaten und fein geschnittenem Wurzelgemüse</i>	
Hummerschaumsuppe ^{6,7,8,9}	10,50 €
<i>Hausgemachte Schaumsuppe mit pochiertes Garnele, Zitrone, Thymian und Knoblauch</i>	
Beef Tartar ^{3,7,10}	18,00 €
<i>Tatar von der Nordländischen Färsse mit Brot und Kräutermayonnaise</i>	
Spanische Croquetas vom Serrano-Schinken ^{1,7}	8,50 €
<i>Hausgemachte Krokette nach spanischer Tradition</i>	
Bunter Salattopf ¹⁰	8,80 €
<i>Mischung aus saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Gurke in einer hausgemachten Honig-Senf Vinaigrette</i>	
mit Putenstreifen	+ 4,50 €
mit Ziegenkäse	+ 4,00 €
mit Lachs	+ 5,50 €
mit Garnelen	+ 6,00 €
Komposition von Meeresfrüchten ^{7,9}	12,50 €
<i>Auswahl von köstlichen Meeresfrüchten; Pulpo, Sepia, Calamares und Muscheln auf zartem Wurzelgemüse, begleitet von cremigem Blumenkohlpuée und einem feinen Apfel-Meerrettich-Schaum</i>	
Tempura Garnelen ^{7,8,10}	18,50 €
<i>Würzig gebackene Garnele im Wasabi Tempura Teig, mit Knoblauch, Thymian und Zitronen Zesten; dazu servieren wir Aioli und Limettenmayonnaise</i>	



HAUPTGERICHTE

- Geschmorte Rinderbäckchen** 7,9,10 **23,50 €**
Extra zart durch vier Stunden lange Garung bei niedriger Temperatur, mit Portweinjus, cremigem Kartoffelpüree, einem feinen Bund Möhren und Schalotten
- Wiener Schnitzel** (vom Kalb) 1,3,7 **29,50 €**
Das traditionell österreichische Gericht servieren wir mit Bratkartoffeln oder lauwarmen Gurken Kartoffelsalat und köstlichen Preiselbeeren
- Kikok Hähnchenbrust** 6,7,9,10 **22,50 €**
Zart gebratenes Maishähnchen an gerösteten Rosmarin Drillingen mit Brokkoli Röschen
- Gebratene Lachstranche** 4,6,7,9 **25,00 €**
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet, dazu ein Risotto, dass durch Tintenfischfarbe eine elegante, tiefschwarze Farbe erhält und frischem Rucola
- Linguini** 1,6,9 **18,00 €**
Zarte Pasta, sanft geschwenkt in einer cremigen Trüffelrahmsauce, verfeinert mit frischem Spinatsalat.
- Rinderfilet Surf and Turf** 7 **38,50 €**
Sorgfältig ausgewähltes Filet von der Nordländischen Färsche begleitet von hausgemachter Café de Paris Butter, Pommes Frites und einer Knuspergarnele im Tempura Teig
- Himmel und Äad** 1,7,9,10 **20,50 €**
Gebratene Blutwurst mit gestampften Erdäpfeln an Karamellisierten Apfelspalten, glasierten Zwiebeln und Rosmarin Jus
- Oricchiette** 1,9,10 **16,50 €**
Oricchiette an hausgemachtem Promodoro Smoothie, würziger Salsiccia, Olivernscheiben und gehobeltem Parmesan



DESSERTS

Vanilleeis <i>mit Fruchtgel aus Beeren und Crumble</i> 3,7	6,50 €
Limetten Sorbet <i>an Prosecco Espuma</i>	7,50 €
Crèma Catalana 3,7	7,00 €
Halbflüssiger Schokoladenkuchen <i>mit Kokossorbet</i> 1,3,7	8,50 €