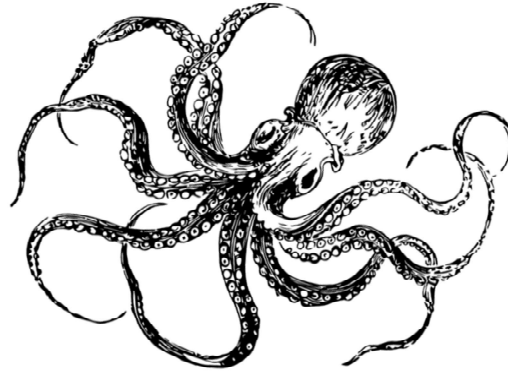
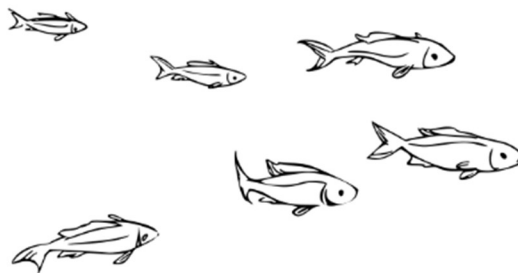




GOURMET KONSERVEN

ALLE GOURMET KONSERVEN WERDEN MIT UNSEREM
HAUSGEBACKENEM BROT SERVIERT

Geräuchertes Filet vom Lachs in Olivenöl <i>JOSE Gourmet</i>	22€
Kammuscheln in Tomate, Wein und Zitrone <i>TITO</i>	19€
Geräucherte Makrele in Olivenöl <i>JOSE Gourmet</i>	18€
N°130 Marinierte Miesmuscheln <i>La Brújula</i>	19€
N°30 Kleine Sardinen in Olivenöl <i>La Brújula</i>	16€
N°81 Kalmartuben in eigener Tinte, Weißwein und Schalotten <i>La Brújula</i>	24€
N°60 Bauchfleisch vom Yellowfin Thunfisch in Olivenöl <i>La Brújula</i>	24€



VORSPESSEN

BURRATA 14.5

FEIGE / WILDE KRÄUTER / ACETO BALSAMICO

THAI BOUILLABASSE | EDELFISCHE 16.5

ALS HAUPTGANG 29.5

CONFIERTER PULPO 17.5

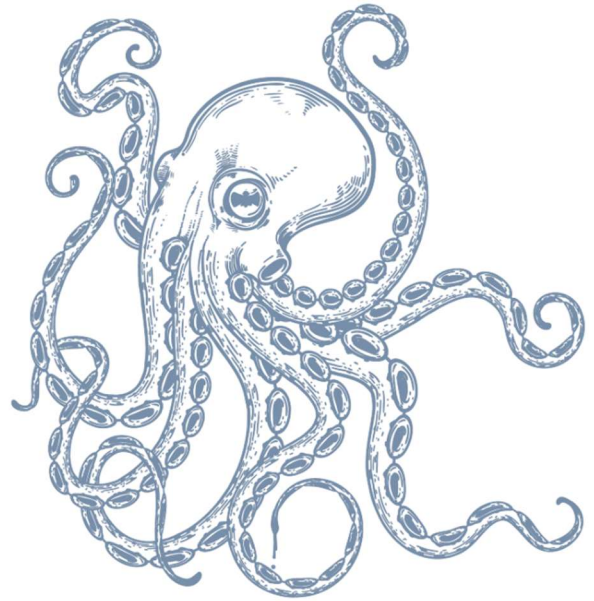
YUZU MAYO / HAUSGEBACKENES KNOBLAUCHBROT

8/12 GARNELEN VOM GRILL 16.5

YUZU MAYO / HAUSGEBACKENES KNOBLAUCHBROT

SASHIMI VOM THUNFISCH 18

ASIA STYL F / MANGO / CHILI / SESAM



BLUMENKOHL-CURRY-CRÈMESÜPPCHEN 11

CONFIT PULPO TACO 14.5

SRIRACHA / FRISCHER SALAT / GRÜN

PULLED LACHS TACO 14.5

SENFSAAT / HONIG / FRISCHER SALAT

BLACK TIGER SHRIMP TACO 14.5

PIEMONT HASELNUSS / TERIYAKI / SCHNITTLAUCH

CARPACCIO VOM RIND 19

TRÜFFEL / PIEMONT HASELNUSS

BROTNACHSCHLAG 5.5

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.
Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.

SEAFOOD & GRILL

Wir servieren alle unsere Fischgerichte mit Kartoffel-Mangold-Gemüse sowie alle unsere Fleischgerichte mit Kartoffelgratin. Zu allen Hauptgerichten reichen wir Ihnen buntes Marktgemüse. Die passenden Gewürze finden Sie auf dem Tisch.

CONFIERTER PULPO 29

ZANDERFILET 32

NORWEGISCHER FJORDLACHS 29

CATCH OF THE DAY TAGESPREIS

GARNELEN 8/12 BLACK TIGER 28
8 STÜCK



GESCHMORTER RINDERBIZEPS 38

BUNTES MARKTGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN / JUS

RINDERFILET ARGENTINIEN 49

KOTELETT PORKY DRY AGED 29

SURF AND TURF 39

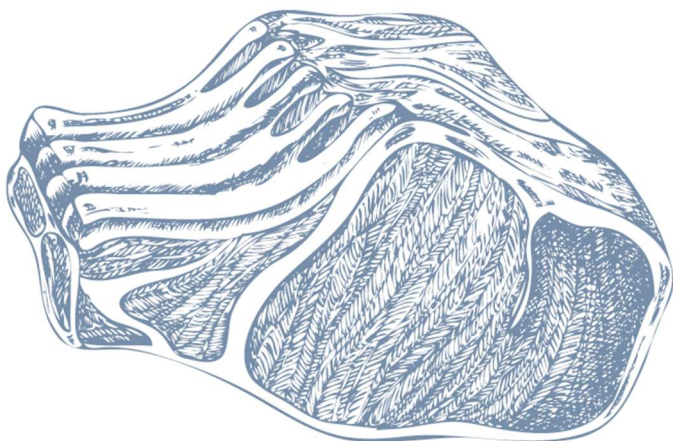
FÜR 1 PERSON MIT 1 x AUS DEM MEER & 1 x FLEISCH
NACH WAHL UNSERES KÜCHENCHEFS
SÄTTIGUNGSBEILAGE NACH IHRER WAHL.

FISCHPLATTE VOM GRILL 79

FÜR 2 PERSONEN MIT 3 x AUS DEM MEER
NACH WAHL UNSERES KÜCHENCHEFS

SURF AND TURF PLATTE 89

FÜR 2 PERSONEN MIT 2 x AUS DEM MEER UND 2 x VOM FELD
NACH WAHL UNSERES KÜCHENCHEFS



Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.
Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.

PASTA & SOULFOOD

LINGUINE GARNELE 24

GARNELE / KNOBLAUCH / TOMATE / CRÈME

LINGUINE TRÜFFEL 28

CRÈME

LINGUINE ELSÄSSER ART 22.5

BAUCHSPECK / ZWIEBELN / CRÈME

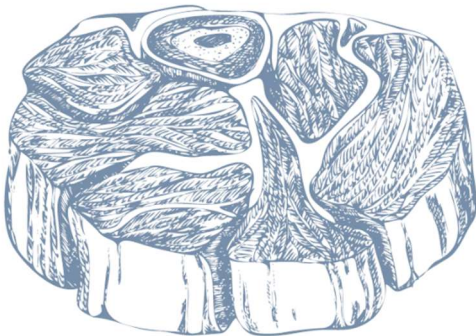
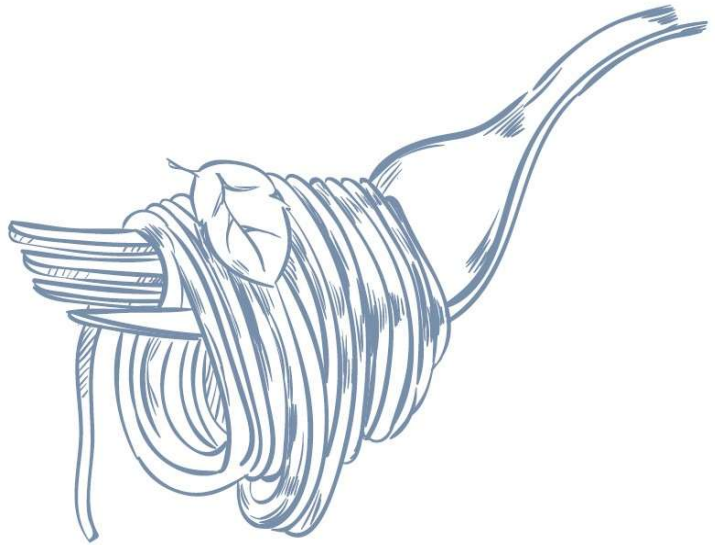
FREGOLA SARDA 24

ZITRONE / BUNTES MARKTGEMÜSE / KIRSCHTOMATEN

SOMMERPASTA 26

GRÜBE AUS DEM MEER NACH WAHL UNSERES KÜCHENCHEFS /

BUNTES MARKTGEMÜSE / SAFRANCRÈME



TOPPINGS

PORKY KOTELETT 12

RINDERBIZEPS 14

PULPO 14

GARNELEN 12

LACHSFILET 12

CATCH OF THE DAY 14

RINDERFILET 24

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.
Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.

DESSERT

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT 5.9
(WECHSELND), PRO KUGEL

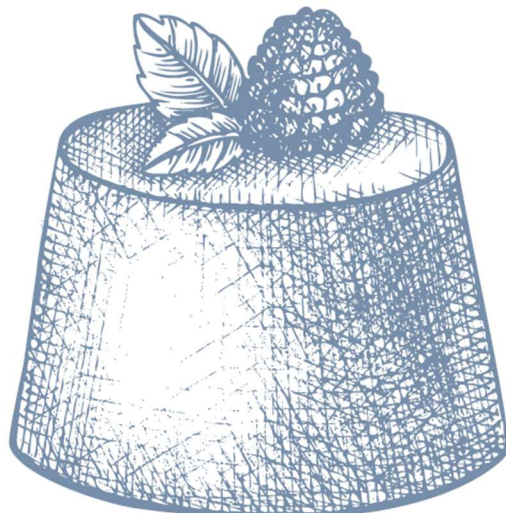
HAUSGEMACHTES SORBET ODER EISCRÈME 5.9
(WECHSELND), PRO KUGEL

SCHLUMACHERS TIRAMISU 12

DESSERTVARIATION 16.5

SCHWARZE JOHANNISBEERE 15
VALRHONA EDELKUVERTÜRE / PIEMONT HASELNUSS

KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN 21 | 34
1 PERSON ODER 2 PERSONEN
HAUSGEBACKENES BROT / OLIVEN / NÜSSE / FRUCHTGELEE / OLIVENÖL



CHEF'S CHOICE MENU

Unser Chef's Choice Menü - von unserem Chef de Cuisine Gabrijel Pranjić ist eine Einladung, sich ganz auf den Moment einzulassen. Sie wählen die Anzahl der Gänge - wir kümmern uns um den Rest. Mit saisonalen Zutaten, kreativen Kombinationen und ehrlichem Handwerk entsteht ein Menü, das überrascht, begeistert und berührt - überraschend, stimmig und mit Leidenschaft serviert.

3-GANG SILBER 49

SUPPE ALS VORSPEISE

3-GANG GOLD 56

KALTES GERICHT ALS VORSPEISE

4-GANG 65

5-GANG 75

6-GANG 85

Käse im Dessert +5

WEINBEGLEITUNG

3-GANG 21

4-GANG 28

5-GANG 35

6-GANG 42

Weinbegleitung aus großen oder
limitierten Lagen 0,1l Aufpreis +10 | Gang

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Euro ausgewiesen.
Wir behalten uns vor einzelne Komponenten aufgrund von Lieferengpässen oder nicht
ausreichender Qualität auszutauschen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Für Änderungen unserer Gerichte berechnen wir eine Änderungspauschale in Höhe von 3,-€.