

STARTERS
VORSPEISEN

Hot potato foam with truffle caviar oil and black salt
Heisser Kartoffelschaum mit Trüffelkaviaröl und
schwarzem Salz **9,5€**



Grilled vegetables with mushrooms, tarragon
and romesco lactonnaise
Gegrilltes Gemüse mit Pilzen, Estragon
und Romesco Laktonnaise **15€**



Squid bao with tempura and lemon mayonnaise
Tintenfisch-Bao mit Tempura und Zitronenmayonnaise **17€**



Goat cheese salad with nori jam and candied strawberry
Ziegenkäsesalat mit Nori-Marmelade und kandierten
Erdbeeren **17€**



Beef carpaccio with cured yolk and tomato ice cream
Rindercarpaccio mit Eigelb und Tomateneis **19€**



 Huevo | Egg | Ei | Œuf

 Mostaza | Mustard | Senf | Moutarde

 Frutos secos | Nuts | Nüsse | Fruits secs

 Crustáceos | Crustacean | Crustacés

 Gluten

 Pescado | Fish | Fisch | Poisson

 Lácteo | Dairy | Milch | Laitier

 Semillas | Seeds | Samen | Graines

 Moluscos | Mollusc | Molluske | Mollusque

 Curry

PASTA NUDELN

Mushroom truffle risotto
Pilz-Trüffel-Risotto

17€



Sea and mountain rice with avocado mousse
Meer- und Bergreis mit Avocadomousse

22€



Mushroom, prawn und truffle ravioli with soy sauce
Pilz-, Garnelen- und Trüffel-Ravioli mit Sojasauce

21€



FISH FISCH

Salmon tataki with ramen noodles and smoked tofu
Lachs-Tataki mit Ramen-Nudeln und Räuchertofu

23€



John dody with mustard crust, parmesan and parsley
Sankt Petersfisch mit senfkruste, Parmesan und Petersilie

25€



Fish of the day
Fisch des Tages

SPM

MEAT FLEISCH

Shank at low temperature with tomato concasse and ras el hanut
Haxe bei niedriger Temperatur mit Tomatenconcasse und Ras el Hanut

24€



Suckling pig triangle with orange honey and potato parmentier
Spanferkeldreieck mit Orangenhonig und Kartoffelparmentier

26€



Beef tenderloin with truffle trigosotto and wasabi-basil lactonnaise
Rinderfilet mit Trüffel-Trigosotto und Wasabi-Basilikum_Lactonnaise

29€



DESSERTS NACHSPEISEN

The Rose of Son Peña
Die Rose von Son Peña

9€



Sweet caviar
Süsser Kaviar

9€



Cheese board | Käseplatte

10€



DEGUSTATION MENU

Tasting menu with 5 courses
Degustationsmenü mit 5 Gerichten

60€

Tasting menu with 7 courses
Degustationsmenü mit 7 Gerichten

79€