

STARTERS VORSPEISEN

<p>Hot potato foam with truffle caviar oil and black salt Heisser Kartoffelschaum mit Trüffelkaviaröl und schwarzem Salz</p> <p></p>	<p>9,5€</p>
<p>Grilled vegetables with mushrooms, tarragon and romesco lactonnaise Gegrilltes Gemüse mit Pilzen, Estragon und Romesco Laktonnaise</p> <p></p>	<p>15€</p>
<p>Squid bao with tempura and lemon mayonnaise Tintenfisch-Bao mit Tempura und Zitronenmayonnaise</p> <p>  </p>	<p>17€</p>
<p>Crispy red shrimp tartare cones with kimchi and avocado Knusprige Tartarkegel mit roten Garnelen, Kimchi und Avocado</p> <p>  </p>	<p>19€</p>
<p>Tuna tartar with foie gras and white garlic Thunfischtartar mit Gänseleber und weissem Knoblauch</p> <p>   </p>	<p>25€</p>
<p>Salad with marinated salmon with mango, fried peanuts with honey and yogurt vinaigrette Salat mit mariniertem Lachs mit Mango, frittierte Erdnüsse mit Honig und Joghurt-Vinaigrette</p> <p>  </p>	<p>19€</p>
<p>Goat cheese salad with nori jam and candied strawberry Ziegenkäsesalat mit Nori-Marmelade und kandierten Erdbeeren</p> <p> </p>	<p>19,5€</p>
<p>Beef carpaccio with cured yolk and tomato ice cream Rindercarpaccio mit Eigelb und Tomateneis</p> <p> </p>	<p>19€</p>

 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 prawns, pork cheek
Meer- und Bergreis mit Garnelen, Scheine-Fleisch **22€**



Mushroom, prawn und truffle ravioli with soy sauce
Pilz-, Garnelen- und Trüffel-Ravioli mit Sojasauce **21€**



Cod ravioli with tomato confit and parsley all i oli
Kabeljau-Ravioli mit Tomatenconfit
und Petersilien all i oli **21€**



FISH FISCH

Salmon tataki with ramen noodles
Lachs-Tataki mit Ramen-Nudeln **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**

Teriyaki sea bass loin with wakame salad
Teriyaki-Wolfsbarsch-Lende mit Wakame-Salat **22€**



DEGUSTATION MENU

Tasting menu with 5 courses
Degustationsmenü mit 5 Gerichten **55€**

Tasting menu with 7 courses
Degustationsmenü mit 7 Gerichten **70€**

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 **31€**



Iberian Pluma with sobrassada sauce
Iberische Pluma mit Sobrassada-Sauce **25€**

DESSERTS NACHSPEISEN

The Rose of Son Penya
Die Rose von Son Penya **9€**



Lemon lemon | Zitrone Zitrone **9€**



Sweet caviar | Süsser Kaviar **9€**



Pepper strawberries
Pfeffer Erdbeeren **8€**



Fruit festival | Obstfest **8€**

Cheese board | Käseplatte **10€**

