



TAGESEMPFEHLUNG RECOMENDACIONES DEL CHEF

Tapas / Vorspeisen

- Duo von Filoteigtaschen mit Ibericowurst und Fetakäse dazu Trüffel Aioli 7,00
- Champignons mit Sherry 7,00
- Meeresfrüchten Kroketten halbflüssig 6,00
- Schwertmuscheln Weißwein 6,00

Hauptgerichte

- Salatvariation mit Hausgebeizter Lachs 12,00
- Lachs mit knuspriger Idiazabalkäse Hülle auf Quinoa Tabouléh 19,00
- Baby Kalmar auf Schwarzer Reis und Karamellisierte Zwiebeln 18,00
- Seezunge „Müllerin“ 25,50
- Barbarie Entenbrust Bio Oregano Kastanien Crème und Kaki Sauce 17,00
- Rumpsteak Champignons Konfitüre 21,00

Dessert

- Schokolade Vulkan dazu Kaki Eis 6,00