

Sommerkarte 2026

Ajo Blanco – kalte Mandelsuppe ^{a,h,b}

Gurke & Garnele

Ajo Blanco – cold almond soup / Cucumber & prawn

10,5

Lauwarmer Pulposalat ^{n,c,g,3}

Wassermelone / Mango-Aioli /

Erbsen-Guacamole & Paprika Beurre blanc

Lukewarm Octopus Salad

Watermelon / mango aioli / pea guacamole & bell pepper Beurre blanc

19

Tagliatelle ^{a,c,b,g}

Languste / Spinat / Sommertrüffel / Krustentierschaum

Tagliatelle Spiny lobster / spinach / summer truffle / crustacean foam

Klein / small: 19

Groß / large: 29

Wolfsbarschfilet ^{d,a,g,2,3}

grüner Panzanella / Manchego / Avocado creme /

gelbe Paprika Beurre blanc

Fillet of Sea Bass

Green panzanella / Manchego / avocado cream / yellow bell pepper Beurre blanc

31

Filet Mignon & Tiger Garnelen ^{b,g,1}

Frische Pilze / Kartoffelgratin / Krustentierschaum

Filet Mignon & Tiger Prawns

Fresh mushrooms / potato gratin / crustacean foam

37

„Kalter Hund“ ^{a,g,c,1}

Himbeer-Parfait / Karamell Pfeffer

Cold Dog – traditional biscuit cake

Raspberry parfait / caramel pepper

13

Weinempfehlung

Fior di Lago ⁵

Cantina Bulgarini, Lombardei

Ein komplexer und außergewöhnlicher Weißwein mit satter strohgelber Farbe, der aus Sauvignon blanc und Trebbiano gewonnen wird. Im Duft frische, animierende Aromen von weißem Pfirsich, Stachelbeeren und ein bisschen Enzian.

0,2 l 11

0,5 l 27

0,75 l 38