

# Sommerkarte 2026

## **Ajo Blanco – kalte Mandelsuppe** <sup>a,h,b</sup>

Gurke & Garnele

**Ajo Blanco** – cold almond soup / Cucumber & prawn

10,5

## **Lauwarmer Pulposalat** <sup>n,c,g,3</sup>

Wassermelone / Mango-Aioli /

Erbsen-Guacamole & Paprika Beurre blanc

### **Lukewarm Octopus Salad**

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

19

## **Tagliatelle** <sup>a,c,b,g</sup>

Languste / Spinat / Sommertrüffel / Krustentierschaum

**Tagliatelle** Spiny lobster / spinach / summer truffle / crustacean foam

Klein / small: 19

Groß / large: 29

## **Wolfsbarschfilet** <sup>d,a,g,2,3</sup>

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** <sup>b,g,1</sup>

Frische Pfifferlinge / Kartoffelgratin / Krustentierschaum

### **Filet Mignon & Tiger Prawns**

Fresh chanterelles / potato gratin / crustacean foam

37

## **„Kalter Hund“** <sup>a,g,c,1</sup>

Himbeer-Parfait / Karamell Pfeffer

**Cold Dog** – traditional biscuit cake

Raspberry parfait / caramel pepper

13

## Weinempfehlung

### **Fior di Lago** <sup>5</sup>

#### **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