

Wochenempfehlung

Tagessuppe	12.5
Toskanischer Panzanella Salat mit Burratacreme & frischem Basilikum	16
Lammragout mit Birne, Bohnen und Gorgonzola dazu Rosmarinkartoffeln Mille-feuille	38.5
Confiertter Kabeljau auf Antipastibett mit Süsskartoffelpüree	36.5
Steinpilz Taleggio Ravioli mit Thymianbutter & Cherrytomaten	34.5

Vorspeisen

Castellan's Salat mit Ei, Radieschen, Tomaten, Mais und Gurken verfeinert mit Honig-Ingwer-Dressing	9.5/19.5
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère überbacken	14
Selbstgemachtes lauwarmes Pita Brot mit Aubergine, Feta, Olivenöl und Minze	19
Pimientos del Padron veredelt mit Meersalz	14
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Oregano, Paprika, Feta und Oliven	20
Andalusisches Gambas al ajillo	21

See & Meer

Moules à la marinière oder à la crème mit Pommes allumettes serviert mit Ali Oli	39
Gebackenes mediterranes Doradenfilet mit Pisto, Gemüse & Mojo Verde	48
Ganzer Wolfsbarsch (1.2kg) an Zitronen Beurre- Blanc, Meersalzkartoffeln & saisonalem Gemüse (2 Personen, Preis pro Person)	65

Land & Weide

200g Rib Eye Steak mit Balsamico & Rosmarinbratkartoffeln	58
Swiss Black Angus Burger mit Speck, John Baker Brioche Bun eingelegten Zwiebeln, Lattich, Cheddar Käse dazu Süsskartoffel Pommes & Aioli	42
Secreto Iberico 250g mit Pommery Senf Kartoffelpüree & Brokkoli	49
Gebratenes ganzes Lammkaree an Kräuterjus, Kartoffel Mille-feuille & grünen Bohnen (2 Personen, Preis pro Person)	69

Pasta

Selbstgemachte Gnocchi an Karotten-Pesto, Ricotta & frischer Minze	38
Parmigiana di melanzane mit Burrata & frischen Kräutern	36
Spaghetti mit Cherrytomaten, Rucola & Parmesan	30

Dessert

Hausgemachte Churros serviert mit edler Lindor Schokoladensauce	12
Crema Catalana mit Zitronenzesten & Zimt	12
Moelleux mit Beeren und Sauerrahm Glace(Wartezeit beträgt 15 Min.)	16
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeere und Sauerrahm (pro Kugel)	5.5
Sorbet: Himbeeren, Mango und Zitronen (pro Kugel)	4.5
Affogato al caffè mit Amaretto	9.5
Cafe carajillo	8.5