

## Wochenempfehlung

Castellan's Salat mit Ei, Radieschen, Tomaten, Mais und Gurken verfeinert mit Honig-Ingwer-Dressing	9.5/19.5
Pastinaken-Apfel Creme Suppe	12.5
Gebratener Maispoularde mit Tzatziki, Antipasti Gemüse & Offenkartoffeln	38.5
Pochiertes Zanderfilet an Zitronen Sauce, Zucchini Salat & Reis	36
Parmigana di melanzane mit Burrata & Frischer Basilikum	34.5

## Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère überbackenes i	14
Frittierte Auberginen-Würfel serviert mit Fetakäse, Trüffel-Honig Dressing mit Rucola	19
Pimientos del Padron veredelt mit Meersalz	14
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Oregano, Paprika, Feta und Oliven	20
Krevetten al ajillo	21

## See & Meer

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

## Land & Weide

200g Rib Eye Steak mit Balsamico und Rosmarin- Bratkartoffeln	58
Swiss Black Angus Burger mit Speck, Zwiebeln eingelegt, mini Lattich, Cheddar Käse & BBQ Sauce dazu Süsskartoffel Pommes & Ali Oli	42
Secreto Iberico 500g mit Pommery Senf Kartoffel Püree & Brokkoli	67

## Pasta

Selbstgemachte Gnocchi an Karotten-Pesto, Ricotta und frischer Minze	38
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Pistazien und Burrata	36
Neues Schloss Spaghetti mit Cherry Tomaten, Rucola & Parmesan	30

## Dessert

Hausgemachte Churros serviert mit edler Lindor Schokoladensauce	12
Granola mit Griechischem Joghurt, Limetten & Honig	12
Crema Catalana mit Beeren	12
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeere und Sauerrahm (pro Kugel)	5.5
Sorbet: Himbeeren, Mango und Zitronen (pro Kugel)	4.5
Affogato al caffè	6.5
Moelleux mit Beeren und Sauerrahm Glace (Wartezeit beträgt 15 Min.)	16