



Degustationsmenüs

DER SAISON | 90

Lampuga Fisch • Roter Paprika • Apfel
 Ente • Orange • Trüffel
 Tintenfisch • Herbstpfefferlinge • Blanquetwurst
 Rote Garnelen • Rotes Huhn
 Meerbrasse • Schwarze Bohnen • Meunière
 Lamm • Topinambur • Zwiebel

(V) DER GEMÜSEGARTEN | 68

Knollen Tartar • Blinis
 Blumenkohl • Trüffel
 “Ramallet” Tomate • Mahonkäse • Majoran
 Auberginen • geräuchertes Brot • Hummus
 Wachtelei • Roter Paprika • Rote Quinoa • Edel Reizker
 Schwarzer Reis von Meer und Land

Käsekuchen • Herbsttrompeten
 Herbstsalat
 Pinienkerne • Honig • Kiefer
 Petits Fours

À la Carte

VORSPEISEN

Taube-Risotto • Herbsttrompeten (VORSPEISE DES TAGES) | 29
 (V) “Ramallet” Tomate • Mahonkäse • Majoran | 20
 (V) Auberginen • geräuchertes Brot • Hummus | 20
 Tintenfisch • Herbstpfefferlinge • Blanquetwurst | 26
 Rote Garnelen • Rotes Huhn | 28

HAUPGERICHTE

(V) Wachtelei • Roter Paprika • Rote Quinoa • Edel Reizker | 25
 (V) Schwarzer Reis von Meer und Land | 25
 Kabeljaukonfit • Escalivada • Linse – (HAUPGERICHT DES TAGES) | 35
 Meerbrasse • Schwarze Bohnen • Meunière | 36
 Spanferkel • Aprikose • Tokaji | 35
 Rinderfilet • Rote Bete • Marksoße | 36
 Lamm • Topinambur • Zwiebel | 35

DESSERTS

Zitrone Son Brull (DESSERT DES TAGES) | 16
 Käsekuchen • Herbsttrompeten | 16
 Schokolade • Kaffee | 16
 Herbstsalat | 16
 Pinienkerne • Honig • Kiefer | 16

OFFENE SÜSSWEINE

	MALLORCA	ANDALUCÍA	
	Veritas dulce	6	Ximénez Spínola 12
	Dolç de Gel	9	Lustau P X 7
	Fita del Ram	7	Lustau R Cream 7
	SAUTERNES		TOKAJI
	Château Liot	6	Dereszla Aszu 6
			Puttonyos 14