



FOR MORE INFORMATION ON SPECIAL MENUS FOR ALLERGIES,
intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order.

no dish, food product or drink,
including the couvert, can be charged
if not requested or used by the customer. vat included

WEITERE INFORMATIONEN ÜBER ALLERGIEN,
gluten-freie menus und kindermenüs,
fragen sie unsere mitarbeiter bevor sie ihre bestellung machen.

kein gericht, lebensmittel oder getränk,
couvert enthalten, wird berechnet,
wenn es nicht vom kunden bestellt oder verzehrt wird.
Mehrwertsteuer inbegriffen



PORTUGUESE WINE

journey...

- AMUSE BOUCHE -

CHEF'S INSPIRATION
Inspiration des Chefkochs

- COUVERT -

**BREAD BASKET SELECTION,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
BUTTERS WITH HERBS AND LIME
AND MEDITERRANEAN AROMA PASTE**
Korb mit verschiedenen Brotsorten,
natives Olivenöl extra,
Butter mit Erbsen und Zitrone
und Aufstrich mit mediterranen Aromens

- STARTER - vorspeise

**CURED SALMON TARTARE,
MISO AIOLI, CUCUMBER AND PONZU**
Gepökeltes Lachstatar,
Miso-Aioli, Gurke und Ponzu

- FISH -

**GLAZED SCALLOP,
BARLEY RISOTTO, PEAS AND LEMON**
Glasierte Jakobsmuschel,
Graupenrisotto, Erbsen und Zitrone

MANGO SORBET
Mango-Sorbet

- MEAT - fleisch

**BEEF TENDERLOIN
WITH MUSTARD AND SEED CRUST,
CELERY, MUSHROOM JUS**
Kalbsfilet
mit Senfkruste und Samen,
Sellerie, Pilz-Jus

- DESSERT -

CHOCOLATE AND MASCARPONE STROMBOLI
Schokoladen-Stromboli mit Mascarpone



45 € P/PAX
DRINKS NOT INCLUDED
Getränke nicht enthalten

20 € P/PAX
WINE PAIRING
Getränkepaarung