



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 -

BASKET OF ASSORTED BREADS,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
HERB AND LIME BUTTER, HUMMUS

Korb mit einer Auswahl an Broten,
extra natives Olivenöl,
Kräuter-Limetten-Butter, Hummus

- STARTER -

vorspeise

CURED SALMON TARTARE,
MISO AIOLI, CUCUMBER AND PONZU

Gepökeltes Lachstatar,
Miso-Aioli, Gurke und Ponzu

- FISH -

LEMON AND RICOTTA RAVIOLI,
FISH FRICASSÉE, MUSSELS AND PESTO

Zitronen-Ricotta-Ravioli,
Fisch-Frikassée, Muscheln und Pesto

RASPBERRY SORBET

Himbeersorbet

- MEAT -

fleisch

SLOW-COOKED PRESSED BLACK PORK, SEED CRUST,
CELERY, VEAL JUS WITH MADEIRA WINE

Langsam gegartes, gepresstes schwarzes
Schweinefleisch, Samenkruste, Sellerie,
Kalbsjus mit Madeira-Wein

- DESSERT -

TROPICAL FRUIT PAVLOVA

Pavlova mit tropischen Früchten



45 € P/PAX

DRINKS NOT INCLUDED
Getränke nicht enthalten

20 € P/PAX

WINE PAIRING
Getränkapaarung