Vorspeise

Carpaccio vom Pulpo
mit Limonenaioli, fermentierter roter Zwiebel und Fenchelsalat
15 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli
in Petersilienschaumsauce & confierten Tomaten
24 €

Filet von der Dorade
auf der Haut gegrillt, mit kanarischen Kartoffeln & Mojo rosso
27 €

Duroc-Schweinefilet in mediterranen Kräutern
mit Pfifferling Crêpe, marinierter Zucchini und Rosmarinjus
30 €

Saltimbocca vom Maishähnchen
mit Tomatenrisotto und gerillter wilder Brokkoli
28 €

Dessert

Hausgemachtes Sorbet
mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Cheescake Creme brûlée
mit Aprikosensorbet
15€

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten
mit Feigensenf & hausgemachtem Früchtebrot
12 €