

Kalte Vorspeisen

Wolfsbarsch - 19 €

Geräucherte Tomaten-Dashi, Schnittlauchmayonnaise, Kohlrabi

Rindertatar - 19 €

Eingelegte Pfifferlinge, Eigelbcreme, Aioli

Butternutkürbis - 18 €

Butternutkürbis Carpaccio, Orangen-Honig-Chili-Dressing, Apfelchutney, Ricotta

Warme Vorspeisen

Lamm Agnolotti - 24 €

Lammragout, Frischkäse, Mandel, Pilze

Gyoza - 17 €

Mais-Basilikum Gyoza, Misosauce und knusprige Schalotten

Oktopus - 19 €

Gegrillter Oktopus, scharfe Erdnusssauce, getrocknete Tomaten, frische Kräuter und Aschekartoffeln

Seeteufelbacken - 19 €

Kentucky Fried Seeteufelbacken, Som Tum, Wasabi-Mayo

Hauptgerichte

Alle unsere Hauptgerichte werden auf Holzfeuer zubereitet

Blumenkohl - 26 €

Gerösteter Blumenkohl, Vadouvan-Joghurt-Sauce, Petersilie, Mandel, Chiliöl

Wolfsbarschfilet ESP - 36 €

Fischjus, grüne Salsa, Salat

Rinderrippen ESP - 36 €

Rinderjus, Chimichurri, Pickles

Wagyu A5 JPN 35€/100g

Rinderjus, Chimichurri, Pickles

Ribeye AUS 17€/100g

Rinderjus, Chimichurri, Pickles

Wagyu Flanksteak, 6+ AUS 17 €/100g

Rinderjus, Chimichurri, Pickles

New York Rumpsteak USA 15 €/100g

Rinderjus, Chimichurri, Pickles

Rinderfilet ARG 22 €/100g

Rinderjus, Chimichurri, Pickles

Für zwei:

Iberico Secreto - 52 €



Beilagen

Geröstete scharfe Karotten - 5.9 €

Kokosemulsion

Süßkartoffeln - 5.9 €

Ziegenfrischkäse und Quinoa

Auf Holzkohle geröstete Rote Beete - 5,9€

Aceto Balsamico 15y, Haselnusscrumble, Ricotta, Spinat

Geräucherte Austernpilze - 5,9 €

Karamelisiertes Blumenkohl Püree

Geröstete Babykartoffeln - 5,9€

Cacio e pepe Espuma, gebratene Jamon Iberico Streifen

Hausgemachtes Sauerteigbrot - 4.5 €

Butter

Desserts

Mohn & Zitrone - 10 €

Mohncreme, Zitronencreme, Zitronenverbene Gel, Zitrone-Curd, Mandel-Frangipane

Dunkle Schokolade, Thymian, Brombeere - 10 €

Brownie aus dunkler Schokolade mit Thymian, Vanillecreme mit Maldon-Salz, Brombeeren,

Pekannüsse, Pflaume, Tonkabohne - 10 €

Pekannusscreme, Karamellisierte Pflaume, Tonka-Crumble, Crème fraîche

Charcuterie & Cheese

Schinken Ibérico de Bellota 36 mon. - 26 €

Europäische Käseauswahl - 18 €

5-Gang Degustationsmenü 95€

Cold appetizers

Seabass - 19 €

Smoked tomato dashi, chives mayo, kohlrabi

Beef Tartar - 19 €

Pickled chanterelles, cured yolk cream, aioli

Butternut squash - 18 €

Butternut squash carpaccio, orange-honey-chili dressing, apple chutney, ricotta

Warm appetizers

Lamb Angnolotti - 24 €

Lamb ragu, crum cheese, almonds, mushrooms

Gyoza - 17 €

Corn and basil gyoza, miso sauce and crunchy shallots

Octopus - 19 €

Grilled octopus, spicy peanut sauce, dried tomatoes, fresh herbs and ashed potatoes

Monkfish cheeks - 19 €

Kentucky fried monkfish cheeks, Som Tum, wasabi mayo

Main dishes

All our main dishes are wood-fired

Cauliflower - 26 €

Whole roasted cauliflower, vadouvan yoghurt sauce, parsley, almonds, chili oil

Filet Seabass ESP - 36 €

Fish jus, green salsa, salad

Beef short ribs ESP - 36 €

Beef jus, chimichurri, pickles

Wagyu A5 JPN 35€/100g

Beef jus, chimichurri, pickles

Ribeye AUS 17€/100g

Beef jus, chimichurri, pickles

Wagyu Flank steak, 6+ AUS 17 €/100g

Beef jus, chimichurri, pickles

New York striploin USA 15 €/100g

Beef jus, chimichurri, pickles

Beef tenderloin ARG 22 €/100g

Beef jus, chimichurri, pickles

For two:

Secreto Iberico - 52 €



Sides

Roasted spicy carrots - 5.9 €

Coconut emulsion

Sweet potatoes - 5.9 €

Goat cream cheese and quinoa

Charcoal roasted beetroot - 5,9€

Aceto balsamico 15y, hazelnut crumble, ricotta, spinach

Smoked oyster mushrooms - 5,9 €

Caramelized cauliflower puree

Roasted baby potatoes - 5,9€

Cacio e pepe espuma, fried jamón Iberico strips

Homemade sourdough bread - 4.5 €

Butter

Desserts

Poppy seeds & Lemon - 10 €

Poppy seeds cream, Lemon cream, Lemon verbena gel, lemon curd, almond frangipane

Dark chocolate, Thyme, Blackberry - 10 €

Dark chocolate brownie with thyme, vanilla cream with Maldon salt, blackberries

Pecan nuts, Plum, Tonka - 10 €

Pecan cream, caramelized plum, tonka crumble, crème fraiche

Charcuterie & Cheese

Jamón Ibérico de Bellota 36 mos. - 26 €

Selection of European cheeses - 18 €

5-Course Tasting Menu 95€