

VORSPEISEN / APPETIZERS

- Kartoffelchips mit Trüffel, Manchego-Schaum 11€
- Manchego-Churros, Chorizo-Dip 18€
- Rindfleischkroketten, grober Senf 16€
- Kroketten vom iberischen Schinken, Piment d'Espelette 19€
- Calamares, Tartarsauce, Limette 20€
- Falafel, Minze 18€
- Paleta (jamón) de bellota 100% ibérico "Oro" (Pata Negra) 33€
- Chorizo de bellota 100% iberico 16€
- Manchego 19€
- Kombination: Pata Negra, Chorizo, Manchego 24

SALATE

- Caesar Salat, Hähnchen 27€
- Hummer Belle Vue 75€ (½ 45€)
- Tataki vom Bluefin-Thunfisch, thailändischer Salat, Jalapeño-Sorbet 32€
- Goldbrasse, französisches Dressing, Salat 29€
- Pulpo, Mandarinen-Dressing, Fenchel- und Zitrusalat 32€

VORSPEISEN

- Mi-cuit von der Gänseleber, Chutney aus roten Zwiebeln und Datteln, Balsamico, Brioche 32€
- Gebratene Gänseleber, Karotte, Orange, Cashewnüsse 35€
- Ceviche vom Wolfsbarsch, Grapefruit, Kaffir-Limette 32€
- Thunfisch-Tatar, Mango-Gazpacho, Basilikum 30€
- Gambas XL, Kräuterbutter 30€
- Pommes Moscovite, Sauerrahm, Nordseegarnelen, Famorez Oscietra Royal Kaviar 15g 47€ (*optional 15 g · 35€*)
- Champignon-Toast, paleta de bellota 100% iberica "Oro" (Pata Negra), Kräuterbutter 29€
- Küchlein vom Krabbenfleisch, grüner Apfel, Gurke 31€
- Bisque von Nordseekrabben 28€
- Nordseekrabbenkrokette, Cocktailsauce 25€
- Käsekrokette, Honig-Senf-Mayonnaise 23€

HAUPTGERICHTE – FISCH

- Kabeljau, Safranjus, Kräuterkruste 33€
- Wolfsbarsch, Ratatouille, Basilikumcoulis 33€
- Hummer, Curry, Couscous, Mandel 75€
- Bouillabaisse, Fisch und Meeresfrüchte, Rouille 40€ (*optional: ½ Hummer · 25 €*)
- Seezunge, Müllerin Art, unser Salat 48€,
- Aal in grüner Sauce 35€

HAUPTGERICHTE – FLEISCH

- Geschmorte Schweinebäckchen, Biergulasch, unser Salat 34€
Entrecôte vom Rind Angus, Pfeffersauce oder Béarnaise, unser Salat 39€
Rinderfiletsteak Angus, Pfeffersauce oder Béarnaise, unser Salat 43€
Lammkotelett, Senfsauce, konfiertes Gemüse 35€
Steak Tatar, handgeschnitten, unser Salat 34€
Knusprig gebratene Kalbsbries, Shiitake-Coulis und Spinat 35€

**Alle Hauptgerichte werden serviert mit:
Kartoffelpüree, Pommes frites, Kartoffelgratin oder Reis.**

REISGERICHTE

- Paella Royale mit Hähnchen, Kaninchen, Gambas, Miesmuscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln
33€ p. P. (*optional: Hummer +25€ p. P.*) · mind. 2 Personen
Schwarzer Reis, Pulpo, Chorizo, Paprika 33€, mindestens 2 Personen
*Oder fragen Sie nach Ihrer Lieblings-Paella

VEGETARISCH

- Burrata, Tomate, Basilikum 22€
Thailändischer Salat, Jalapeño-Sorbet 23€
Käsekrokette, Honig-Senf-Mayonnaise 23€
Champignon-Toast, Kräuterbutter 22€
Linguini, Tomatenrahmsauce, Pisto-Gemüse 24€
Couscous, Curry, Gemüse-Tempura, Mandel 23€

KINDERGERICHTE (bis 12 Jahre)

- Panierte Hähnchenfilets „Chicken Fingers Style“, Tomatensauce 16€
Hamburger, karamellisierte Zwiebeln 18€
Dorade, Rahmspinat 22€
Käsekroketten 1 Stück 15 € · 2 Stück 23 €
Nordsee-Garnelenkrokette, Cocktailsauce 1 Stück 16 € · 2 Stück 26 €
Kindersteak, Bratensauce, unser Salat 23€

DESSERTS

- Dame Blanche, Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne, Mandelhippe 15€
Café glacé, Kaffee-Eis, Espresso, Sahne, Schokolade 15€
Coupe Colonel, Zitronensorbet, Wodka oder Cava 15€
Apfeltörtchen, Vanilleeis, Karamellsauce, Calvados 15€
Schokoladen-Moelleux, Vanilleeis 15€
Sabayon, Vanilleeis, roter Fruchtsalat 15€
In Cava gegarte Feigen, Vanilleeis, Himbeercreme, geröstete Mandeln 15€