



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,
BUTTER AND MEDITERRANEAN AROMA PASTE

Korb mit verschiedenen Brotsorten,
natives Olivenöl extra, Butter
und Aufstrich mit mediterranen Aromens

- STARTER -

VORSPEISE

CURED SALMON AND SCALLOP DUO,
CRISPY RICE GALETTE, CITRUS AND BASIL

Duo von Jakobsmuschel und Gravlax,
knusprige Reisgalette, Zitrusfrüchte
und Basilikum

- FISH -

LOBSTER TORTELLONI,
LEMON BEURRE BLANC AND COCKLES

Tortelloni mit Hummer,
Zitronen-Beurre-blanc und Herzmuschel

MANGO AND RASPBERRY SORBET

Mango-Himbeer-Sorbet

- MEAT -

FLEISCH

VEAL FILLET
WITH PISTACHIO AND LEMON CRUST,
CREAM OF POTATO WITH MISO
AND CARAMELISED ARTICHOKE

Kalbsfilet
mit Pistazien-Zitronen-Kruste,
Kartoffelcreme mit Miso
und karamellisierter Artischocke

- DESSERT -

BLUEBERRY AND MARSHMALLOW TEXTURES

Heidelbeere-Marshmallow-Texturen

COFFEE AND PETIT FOURS

Espresso und Petit Fours

45 € P/PAX

DRINKS NOT INCLUDED

Getränke nicht enthalten

15 € P/PAX

WINE PAIRING

Getränkepaarung

