

EMOTION

Amuse Bouches

Austernperle^R | Bergamotte
Grüner Apfel^O
Gurke | Dill | Boquerones^D
Rindertatar | Schwarzer Knoblauch^O
Bacalhau Brandade^D | Kichererbsen
Oktopus Gallega^R
Entenleber^{O/G} | Mango | Lakritz
Chicken Piri-Piri
Gambastortilla^{B/A}

Brot

Focaccia^A | Mediterrane Büffelbutter^G | Mortadella^O
Grissini^A | Lardo | Oregano
Grüne Olive^O | Vermouth^O | Salzzitrone

Menü

Lirio^D | Tomate | Blumenkohl^G | Avocado
Mariposa Anchovies^D | Büffel Burrata^G | Birne^A
Jakobsmuschel^{R/A} | Olivenöl Sud^{O/A} | Ananas | Salicornia
Atlantik Hummer^B | Sellerie^L | Champagner Sauce^O | Imperial Kaviar^D
Kabeljau^D | Kräuter Sud^L | Muscheln^R
Iberico Secreto^O | Meeresfrüchte^R | Chorizo^{O/A} | Perlzwiebel | Dijonsenf^M

Dessert

Sangria^O | Weißer Pfirsich^{C/F}
Frozen Joghurt^G | Weiße Schokolade | Himbeere^A

Petit Four

MI Crema Catalana^{A/G/C}
Brownie^{A/C} | Feige | Cassis
Mocca Macaron^{E/G/C} | Tonic | Pinienkerne
Bananen Bonbon^G
Tirami TU^{G/A/C}

Menü 190 € - Weinbegleitung 120 €

GARTEN

Amuse Bouches

Austernblattperle | Bergamotte
Grüner Apfel^O
Gurke | Dill
Tapenaden Creme^O | Schwarzer Knoblauch^O
Eidotter^C | Champignon | Kartoffel
Pan Con Tomato^A
Safran Creme^G | Mango | Lakritz
Cima di Rapa | Queso Manchego | Olivenöl Kaviar
Mediterrane Tortilla^A

Brot

Focaccia^A | Mediterrane Büffelbutter^G
Grissini^A | Oregano
Grüne Olive^O | Vermouth | Salzzitrone

Menü

Büffel Burrata^{G/A} | Wassermelone | Ochsenherz Tomate | Olivenöl Kaviar
Spitzpaprika | Ziegenkäse^G | Kalamata Olive
Artischocke | Olivenöl Sud^{O/A} | Kapernblätter
Aubergine^O | Parmesan 36 | Basilikum
Amalfi Zitronen Risotto^G | Zucchiniblüte^A | Spirulina
Tortellini Carbonara^{A/C} | Pfifferlinge | Trüffel | Brie de Meaux^G

Dessert

Sangria^O | Weißer Pfirsich^{C/F}
Frozen Joghurt^G | Weiße Schokolade | Himbeere^A

Petit Four

MI Crema Catalana^{A/G/C}
Brownie^{A/C} | Feige | Cassis
Mocca Macaron^{E/G/C} | Tonic | Pinienkerne
Bananen Bonbon^G
Tirami TU^{A/G/C}

Menü 190 € - Weinbegleitung 120 €