



Monatskarte

Garnelen Bowl mit Wildkräutern, Quinoa, Avocado, Gurken, Kirschtomaten, Rote Beete, Edamame, Algensalat, Mango-Chili-Chutney & gebackene Garnelen in Tempura Teig (B,L,F,I,K,E)	18,90 €
Kalbsleber mit gebratenen Apfelscheiben & Zwiebeln auf Süßkartoffelstampf in Salbeijus (A,L,J,I)	19,90 €
Zanderfilet auf Rote Beete Risotto & grünem Spargel an Limetten-Butter-Schaum (A,C,F,G)	20,90 €
Iberico Kotelett vom Grill an Steinpilz-Risotto mit Fenchel & Möhren in Portwein-Sauce (A,G,I,J)	27,90 €
Hausgemachte Crema Catalana mit Vanilleeis (A,D,L)	8,90 €