

## schlemmermenü

### suppe

orangen-möhren-ingwersüppchen mit cumin und zitronengras

oder

ziegenkäsesüppchen mit thymian und rosmarin

*-rosé tempranillo, barón de ley rosado, DOC rioja-*

### vorspeisen

knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse und frischen kräutern

marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip

datteln mit ziegenkäse und rosmarin und pflaumen mit mandeln im baconmantel

gebackener ziegenfrischkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney

papaya-avocadosalat; grüner salat mit papaya, avocado,

babymozzarella und granatapfelvinaigrette

*-chardonnay, eastwood, lookout ridge, south australia-*

### hauptgänge

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert

hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten

tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln

und karamellisierten pflaumen in sesam

baby kartoffeln in olivenöl und kräutern geschwenkt

*-malbec, hacienda los haroldos, argentinien-*

### dessert

frische dessertvariation des hauses

*-scheurebe spätlese, salzl, burgenland-*

36,50 € pro person

(ab 2 personen)

weinbegleitung

18,00 € pro person

## frühlings tapas menü

### vorspeise

zuckerschoten-avocado-salat mit frisèe, trauben und tahini-honig dressing  
gebackener ziegenfrischkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney  
karotten-aprikosen-kroketten mit pinienkernen, frischen kräutern und minz-joghurt  
datteln mit ziegenkäse und rosmarin im baconmantel

*-rosé "horny", thommy hörner, pfalz-*

### hauptgang

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert  
ca. 500g „slow roasted“ lammschulter mit ras el hanout mariniert  
bimi (sprossenbrokkoli) in butter geschwenkt mit murry river salt flocken  
gebackenes süßkartoffel törtchen

*-weißer burgunder "vom kalksteinfels", philipp kuhn, pfalz-*

oder

*-shiraz, thomson estate, clare valley south australia-*

### dessert

weiße schokoladen-honig-panna cotta mit gebrochenem baklava  
erdbeer-minz-salat

*-scheurebe spätlese, salz, burgenland-*

**37,00 € pro person**

(ab 2 personen)

weinbegleitung

**15,50 € pro person**

### **salate und kalte leichtigkeiten**

€

frische feigen mit ziegenfrischkäse gefüllt, thymianöl und rosé pfeffersirup	6,8
couscoussalat couscous mit schafskäse, tomate, frühlingsslauch, nüssen und cranberries	5,8
wildkräutersalat wildkräuter mit feigen, karamellisiertem ziegenkäse und buttermilch-dijon dressing	7,8
papaya-avocadosalat grüner salat mit papaya, avocado, baby-mozzarella und granatapfelvinaigrette	6,8
carpaccio hauchdünne rindfleischscheiben mit trüffelölvinaigrette, parmesan und pinienkernen	9,8

### **raffiniertes aus der wundertasse**

orangen-möhren-ingwersuppe mit cumin und zitronengras und serrano-schinken-chip	5,8
ziegenkäsesuppe mit thymian und rosmarin	5,8

### **schmucke brotzeiten**

ofenfrisches brot mit hausgemachter kräuter-aioli	2,8
dips mit ofenfrischem brot; auberginen-mousse, hummus, kräuter-feta-käse-dip und überraschungs-dip	6,2
bruschetta deluxe mit tomatenpesto und getrüffeltem schafskäse	5,2
orientalische pizzaecken hausgemachter hauchdünner teig mit tomatenpesto, rucola und parmesan	5,2

<b>junges gemüse und reizvolle begleiter</b>	€
cremiger, frischer blattspinat mit mandeln und cranberries	5,2
gemüseragout mit kichererbsen, zucchini, auberginen und paprika	5,2
auberginen leicht angeschmolzen mit tomatenconfit, schafskäse und harissa	4,5
knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse, gemüsestreifen und frischen kräutern	5,6
tomaten-falafel auf humus mit petersiliensalat	6,8
kartoffel-spinat-tortilla mit mojo verde	5,2
patatas bravas; baby kartoffeln in salsa picante geschwenkt	4,2
weiße bohnen „marokkanischer art“ mit tomaten-chermoula	4,5
couscous mit tomaten, cranberries und nüssen	4,2
hausgemachte kartoffel-schinken-kroketten mit mojo rojo und mojo verde	5,2

### **geräucherte spezialitäten**

cantaloupe- und galiamelonen-minz-salat mit serrano-schinken-chips	7,8
pflaumen mit mandeln im baconmantel	4,8
datteln mit ziegenkäse und rosmarin im baconmantel	5,2

### **hausgemachte pasta-tapas – orientalisches inspiriert**

ziegenkäse-ravioli mit cranberrys, nüssen und honig	6,5
---	-----

### **meer im schälchen – maritime tapas**

€

riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten mit ingwersirup verfeinert	9,8
schalentier tajine mit verschiedenen muscheln, riesengarnelen und chili in cremiger sauce	8,5
scharf angebratener pulpo mit knoblauch	8,8
gebratenes zanderfilet in mandelbutter	7,8

### **fleischige genüsse**

hähnchen-unterflügel mit unserem harissa, jogurt und rosenblüten	6,5
„slow cooked“ rinderbäckchen (ca. 250g) auf gewürz-jus	12,5
tajine von zart geschmortem lammkeulenfleisch mit gerösteten mandeln und karamellisierten pflaumen in sesam	9,8
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip	6,5
merguez, hausgemachte rinds- und lambratwurst auf balsamicojus	6,2
rinderhackbällchen mit zimt und cumin auf feigen-pinienkernsauce	6,2
chorizo tajine mit kichererbsen, geräucherter paprika und salbei	7,2
andalusische lammspieße mit mojo verde	8,5

### **käse - für käseliebhaber**

€

gebackener ziegenkäse mit rosmarinhonig auf apfelchutney	6,8
käsevario mit manchegokäse, gebackenem ziegenkäse, schimmelkäse, in chilliöl eingelegter mahonkäse mit balsamico-pflaumen und obstgarnitur	11,2

### **desserts – die süße sünde für genießer**

crema catalana; karamalisierte vanillecreme an vanilleeis mit mandeln und honig	6,5
marokkanische weiße kaffee-mousse auf zweierlei saucen; granatapfelsauce und mandel-vanillesauce mit obstgarnitur	6,8
nougat-kardamom-mousse mit beeren	6,8
knusperteig mit frischen feigen, nüssen und gesalzenem karamell gefüllt, dazu zimteis	7,2
überraschungs-dessert-variation für 2 personen	13,5