

## 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, salz, burgenland-*

36,50 € pro person  
(ab 2 personen)

weinbegleitung  
18,00 € pro person

## herbst tapas menú

### vorweg

marokkanische kürbis- und honig-mousse mit mandeln  
weißes bohnen-mousse mit dill  
rote beete-hummus  
fladenbrot

*-scheurebe, weingut georg fogt, pfalz-*

### vorspeise

gebackener blumenkohl mit tahini  
datteln mit ziegenkäse gefüllt im baconmantel  
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel  
sommerliche-blattsalate mit gegrilltem halloumi, trauben, nüssen  
und limettenvinaigrette

*-spätburgunder, blanc de noir, neiss, pfalz-*

### hauptgang

rosa gebratene rinderfilet-spieße mit safran-butter  
schalentier tajine mit verschiedenen muscheln, riesengarnelen und chili in cremiger sauce  
bimi (stangenbrokkoli) in butter geschwenkt mit murry river salt flakes  
krosse gebratene baby kartoffeln

*-côtes du rhône villages "laudun", saint hilaire d'ozilhan, rhône -*

### dessert

mousse und concassé von der cantaloupe melone mit safran  
knuspertaschen mit frischen feigen, nüssen und gesalzenem karamell gefüllt  
nougat-kardamom-mousse mit beeren

38,00 € pro person  
(ab 2 personen)

weinbegleitung  
13,50 € 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
sommerliche-blattsalate mit gegrilltem halloumi, trauben, nüssen und limettenvinaigrette	7,2
papaya-avocadosalat grüner salat mit papaya, avocado, baby-mozzarella und granatapfelvinaigrette	6,8
süßkartoffelsalat mit fetakäse, tomaten, frühlingsslauch, und buttermilch-dijon-dressing	7,2

### **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 hummus 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
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 (ca. 250g) mit gerösteten mandeln und karamellisierten pflaumen in sesam	10,5
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel mit minz-joghurt-dip	6,5
rosa gebratene rinderfiletspieße mit hausgemachter safranbutter	12,8
rinderhackbällchen mit zimt und cumin auf feigen-pinienkernsauce	6,5
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

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

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