

winter tapas menú

suppe

geschmortes butternut-kürbis-süppchen
mit serrano-schinken-chip
*-granacha blanca & viognier, prohom blanca „terra alta“,
celler coma d'enbonet joven ,katalonien, spanien-*

vorspeise

gratiniertes von der ziegenkäserolle mit thymian und honig
karotten-aprikosen-kroketten mit pinienkernen und frischen kräutern dazu minz-jogurt
marokkanische zigarren; lamm- und rinderhack im knuspermantel
sellerie-apfelsalat mit walnüssen und tahini-dressing
-verdejo „oro de castilla“, hermanos del villar, rueda, spanien-

hauptgang

wildfang-riesengarnelen mit knoblauch gebraten
tranchen vom lammfilet mit geräucherter mandel-vinaigrette (alternativ mit rinderfiletspießen)
marokkanisches „ratatouille“ mit datteln
baby kartoffeln mit meersalz-kruste und hausgemachter mojo
-pinot noir „old coach road“, seifried estate, nelson, neuseeland-

dessert

halbflüssiges-schokoladen-küchlein
mit labneh, granatapfel und pinienkernen

39,50 € pro person
(ab 2 personen)

weinbegleitung
16,00 € pro person

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

-shiraz, eastwood, lookout ridge, south australia-

dessert

frische dessertvariation des hauses

-scheurebe spätlese, salzl, burgenland-

36,50 € pro person

(ab 2 personen)

weinbegleitung

18,00 € 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
gegrillter halloumi auf blattsalaten mit 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 tahini-aioli	3,0
dips mit ofenfrischem brot; auberginen-mousse, hummus, kräuter-feta-käse-dip und überraschungs-dip	6,8
bruschetta deluxe mit tomatenpesto und getrüffeltem schafskäse	5,2
orientalische pizzaecken hausgemachter hauchdünner teig mit tomatenpesto, rucola und parmesan	5,2

junges gemüse und reizvolle begleiter

€

bimi in butter geschwenkt mit murray river salt bimi (stangenbrokkoli) ist eine kreuzung aus brokkoli und orientalischem kohlrabi	6,8
frittierter blumenkohl mit tahini-knoblauch-dressing	5,2
cremiger, frischer blattspinat mit mandeln und cranberries	5,5
gemüseragout mit kichererbsen, zucchini, auberginen und paprika	5,5
auberginen leicht angeschmolzen mit tomatenconfit, schafskäse und harissa	4,5
knusperröllchen gefüllt mit spinat, schafskäse, gemüsestreifen und frischen kräutern	6,0
tomaten-falafel auf hummus mit petersiliensalat	7,2
süßkartoffel-gratin mit scharlotten und muskatnuss	6,2
patatas bravas; baby kartoffeln in salsa picante geschwenkt	4,5
weiße bohnen „marokkanischer art“ mit tomaten-cherroula	4,8
couscous mit tomaten, cranberries und nüssen	4,5
hausgemachte kartoffel-schinken-kroketten mit mojo rojo und mojo verde	5,2

geräucherte spezialitäten

datteln mit ziegenkäse und rosmarin im baconmantel	5,2
--	-----

hausgemachte pasta-tapas – orientalisches inspiriert

ziegenkäse-ravioli mit cranberries, 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	8,8
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 (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 (ca. 200g) mit hausgemachter kräuterbutter	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