

## Mezze

Weißer Creme Tarama mit Forellen-Kaviar Schnittlauch und Frühlingszwiebeln	8,-	Kretischer Salat mit bunten Cherry-Tomaten Kalamata Oliven, Kapern aus Santorini und Fetacreme	12,-	Gebackene Zucchini-Bällchen mit frischen Kräutern, Feta und griechischem Joghurt	10,-
Gebackene Filo-Teigtaschen mit Meeresfrüchten, Kräutern und Avocado-Creme	10,-	Gegrillte Calamaretti mit Sauce Rouille, Zitrone und Frühlingszwiebeln	14,-	Fein aufgeschnittene Trüffel-Salami aus der Toskana	12,-

## Vorspeise

Bruchsaler Spargel mit Passionsfrucht-Vinaigrette, Limetten-Mayo Quinoa und gerösteten Haselnüssen	15,-
Kalbstatar mit marinierter Charantais-Melone Kräuter-Mayo, eingelegten Sardellen und getoastetem Brioche	18,-
Gegrillte Wildfanggarnelen mit Zitrusfrucht-Beurre-Blanc gelbe Möhrencreme und Kapern aus Santorini	17,-
»Moussaka« mit Hackfleisch von der Natur-Metzgerei Hennes gegrillten Auberginen, Sauce Mornay und Kartoffelstroh	16,-

## Zwischengang

Paccheri (Pastawerkstatt Südstadt) mit Oktopus, Kalamata-Oliven bunten Cherrytomaten und Limetten-Crunch	18,-
---	------

## Hauptgang

Gebratene Rotbarbe aus der Vendée mit Bouillabaisse-Jus gegrillten Zucchini, eingelegten Tomaten und weißer Bohnencreme	36,-
Schottischer Dry-Aged Lammrücken vom Lavasteingrill mit Kreuzkümmel-Jus Avocado, Joghurt-Ziegenkäse-Creme und rote Spitzpaprika gefüllt mit Bulgur	39,-
Gegrilltes Tomahawk vom galizischen Kalb (800g - 1000g) für 2 Personen mit Sauce Bernaise weißem und grünem Spargel und Pommes Dauphine	pro Person: 39,-
Mediterrane Gemüse-Mille-feuille mit warmer Tomaten-Vinaigrette gebratenen Bärlauch-Gnocchi und Grana Padano	24,-

## Desserts

---

0,05l

»Pavlova«

Frische marinierte Beeren  
mit Limetten-Joghurtschaum  
Baiser, Pistazien und  
Beeren-Sorbet

12,-

Madeira Reserve  
5 years old – medium sweet  
100% Boal  
Vinhos Barbeito – Madeira

6,5

»Tarte au Citron«

mit bretonischem Mürbeteig  
Zitronenschaum  
Basilikum-Sorbet  
und Himbeeren

14,-

2017 »Sole«  
Semillon/Traminer  
Ktima Biblia Chora

7,-

## Hausgemachtes Eis und Sorbet

---

»Sorbet-Variation«

- 3 Nocken -  
nach Wahl der Küche

9,5

2016 »Late Harvest«  
Malagousia  
Ktima Gerovassiliou

7,5

## Digestif-Cocktails

---

Walnut Crusta

Dark Cave Tsipouro aged 5 years in vinsanto barrel, Cointreau,  
Ahornsirup, Zitronensaft, Black Walnut Bitter

11,-

Moroccan Martini

Absolut Vodka, Espresso, Cointreau, Zuckersirup, Cardamom Bitter,  
Tonka

9,5