

Frühling-Speisekarte

Tapas

Alioli	2,00
Möhrensalat	2,50
Oliven	2,60
Tortilla	2,80
Krustade mit Olivenpaste	3,00
In Sherryessig marinierte Champignons	3,20
Chorizo *	3,00
Gebackene Dattel-Speck-Kartoffelbällchen *	3,00
Manchego	3,80
Aprikosen im Speckmantel *	3,80
Marinierte Artischocken mit Knoblauchsauce	3,90
Frittierte Sardellen mit Alioli	3,80
Serrano *	3,80
Maurische Spieße	4,00
Spanische Hackbällchen	4,00
Pulpo Galicana	4,50
Riesengarnelen in Chili-Tomaten-Sauce	5,00
Variation von Tapas (pro Person)	8,00

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gemischter Salat	7,00
Rote Beete mit gebratener Rotbarbe auf Forellenmousse und Paprika Salsa	13,00
Reiffenhäuser Landgockel auf Aprikosen-Safran Schaum mit Couscous Salat und gebackenem Gorgonzola	14,00
Spargelcarpaccio auf Frankfurter grüner Sauce mit Buratta und Rhabarber vinaigrette	12,00
Warme Ziegenkäse-Gemüse Lasagne mit Rucola und Sesam Karamell	9,00
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Garnelen Sugo und Melonen-Wildkräutersalat	15,00
Riesengarnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten	14,00

Frühling-Speisekarte

Suppen

Cappuccino vom Spargel und Kalb mit Tafelspitz	8,00
Sauerampfer Suppe mit Räucherlachs Tatar	8,00
Pikante Fischsuppe 'Gaudi'	8,00
Portion pikante Fischsuppe 'Gaudi'	14,00

Pasta

Tagliatelle mit Seeteufel in Vanille-Limetten Sauce und Spinat	18,00
Penne mit Lammcurry mit Minzgurken und Avocado	16,00
Spaghetti all Arrabbiata mit gebratenen Shrimps und Kressepesto	17,00

Hauptgerichte

Black Angus Roastbeef in Cognac-Pfeffersauce mit gebratenem Kohlrabi und Kartoffel-Lauch Gratin	25,00
Barbarie Entenbrust in Sesam-Sherry Jus mit Frühlingsgemüse und Fregola Sarda	24,00
Gefüllter Lammrücken in Thymian-Knoblauch Rahm mit Piemientos de Padron und Chorizo Polenta	28,00
Zanderfilet auf Serrano-Bärlauch Risotto mit Artischocken und Prosecco-Senf Sauce	23,00
Rosa Thunfisch im Olivenmantel mit Krustentiersauce und Peperonata	28,00
Steinbeisserfilet mit Joghurt Hollandaise auf grünem Spargel und Kerbel-Kartoffelpüree	25,00

Desserts

Variation von Sorbets mit Früchten	7,00
Ricotta-Honig Parfait auf Ingwer-Ananas Carpaccio und Mangomousse	8,00
Mousse von Schwarzer Schokolade mit Erdbeer-Minz Parfait und Salzkaramell	8,00
Gin Tonic Eis mit Rhabarberragaut und Tonka Bohnen Crème Brûlée	8,00

Käsevariation mit Feigensenf

3 Sorten 8,00 € / 5 Sorten 10,00 € / 7 Sorten 12,00 €

Taleggio

Gorgonzola

Comté alt

Ziegenkäse

Brillant savarin

Trappe d' echourgnac

Chaource