

GENIESSEN SIE ZU ZWEIT ...

Stockfischmousse. Tomatengelee.	12
Schinken vom Ibererschwein (80 g). Pa amb tomàquet.	16

VORSPEISEN

Fischsuppe. Baix-Empordà.	12
Junges Grün. Beeren. Blüten. Tausendschönaroma.	8
Sardinen süßsauer. Paprika. Zucchini. Kalamataöl.	13
Jakobsmuscheln und Garnelen. Safrangemüse. Mit Vermouth.	15
Gemüse vom Grill. Romesco-Sauce.	13
Kartoffelravioli. Blutwurst. Apfel-Zwiebel-Karamell.	12

HAUPTSPEISEN

Bäckchen vom Kalb. Gegart in Sauvignon.	18
Rücken vom Lamm. Geschmort mit Orangen.	22
Mille-Feuille. Vegetarisch.	14
Filet Turandot	28
Turbot al morter. Steinbutt.	24
Wolfsbarsch. Suprême. Arròs amb bolets.	22
Seeteufel unter Romescöhäubchen, Knoblauchcrème, Mandelpraliné.	28

DESSERTS

Lake Lemon mit Waldfrüchten.	6
Tres texturas de chocolate.	8
Coulant von Pflaumen und Armagnac. Eiscreme.	9
Crema Catalana. Licor 43.	6

DEGUSTATIONSMENÜ

– Mind. 2 Personen / Preis p.P. 45 € –

Jakobsmuscheln und Garnelen. Safrangemüse. Mit Vermouth.

*

Kartoffelravioli. Blutwurst. Apfel-Zwiebel-Karamell.

*

Rücken vom Lamm. Geschmort mit Orangen.

*

Wolfsbarsch. Suprême. Arròs amb bolets.

*

Dessert nach Wahl