

VORSPEISEN

Austern <i>fine de claire</i> auf Plankton-Kaviar mit einer Schalottenvinaigrette (Stück)	5,50€
Pastete aus hausgemachter Gänse Foie-Gras <i>Micuit</i> mit feinen Gewürzen, Avocado, geröstetem Reis und Sauternes-Weincreme	22€
<i>Crème brûlée</i> mit einer Portwein-Reduktion und Roquefort-Käse mit Rosinen- und Selleriestückchen	14€
Unsere Version von einem Salat Caprese	14€
Gratinierte Jakobsmuscheln auf einer Limetten-Sauce Hollandaise an Blumenkohl in verschiedenen Texturen	22€
Gebackene Kürbis-Ravioli mit einer Vanille-Parmesan-Soße	18€
Cremiges Reisgericht mit mallorquinischen Artischocken, glasiertem Kalbsbries und Thymian-Zitronen-Schaum	17€
Rote <i>Bete-Vichyssoise</i> mit einer Dill-Emulsion	12€
<i>Steak Tartar</i> , am Tisch zubereitet, mit gerösteten Brotstückchen und Kartoffeln serviert	22€

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Bei Niedrigtemperatur gegarte Seezunge auf Safran-Zitronen-Püree, inspiriert an der Müllerin-Art..	20€
Tintenfisch vom Grill mit kandierten Pilzen, Meeresfenchel und einem Salat aus grünem Spargel..	23€
Wolfsbarsch auf Quinoa-Creme, Tintenfisch-Tagliatelle und Erbsen	23€
Seeteufel auf knackig frischen Algen à la Causa Limeña (eine peruanische Spezialität)	27€

AUSGEWÄHLTE FLEISCHGERICHTE

Lammlende in einem Mandel-Rosmarin-Mantel auf Mais-Püree und Gemüse Cous-Cous	23€
Entenmagret an Kräutersalz, Kartoffel-Blätterteig und in Bier mariniertem Fenchel	18€
Rinderfilet an Zwiebel-Püree, Trampó-Törtchen und Paprikaschaum <i>Tap de cortí</i>	24€
<i>Chateaubriand</i> auf einer Sinfonie von Röstkartoffeln und Sauce Bearnaise (mind. 2 Personen) ...	33€

NACHSPEISEN

<i>Crêpe Suzette</i> im Equus stil	8€
Warmes Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Englischer Creme	7€
Orangen-Sorbet, Götterspeise mit Amazonas Rum, Toffee und Kaffeepulver	6€
Schokolade mit Leidenschaft	8€
Quarkmousse mit Himbeeren, karamellisierten Mandeln und Apfel-Sorbet	7€
Eine Auswahl unserer feinsten Käsesorten	8€

inkl. MwSt