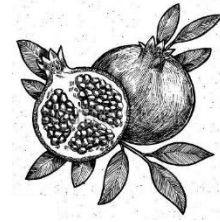
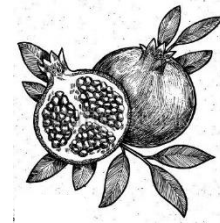


ZUM STARTEN...



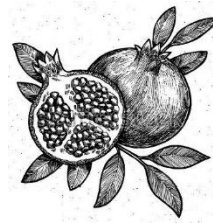
Lachs-Avocado- Tartar mit asiatischer Sause und Joghurtkugeln	23€
Rindercarpaccio mit Zitrusdressing, zarten Sprossen und Parmesan-Scheiben	25€
Foie umhüllt von saurem Apfel, Macadamia, und Rübe-Biskuitkuchen	24€
Dim sum von iberischer Pancetta und Rotkohl, mit Garnelen und Sojasauce	19€
Hähnchen-Gemüse-Gyozas mit asiatische soße	18€
Pilz-und Artischocken-Risotto mit San Juan-Tüffel und frischer Straciatella	23€
Pulled-Pork-Kroketten mit Kimchi-Mayonnaise	17€
Kroketten mit ibernischem Schinken	17€

AUS DEM MEER

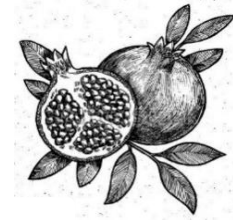


Gegrillter Steinbutt mit Tomatenkompott, Bratkartoffeln, Spinat und Son Julia Weißweinsauce	32€
Wolfsbarsch auf schwarzem Tintenfischreis, Kräuter-Aioli und Tomatenkaviar	33€

VON BERG



Spanferkel-Terrinen-Confit bei 80°, knusprige Backe, Apfel-Rosmarin-Honig-Sauce	32€
Rinderfilet, cremige Süßkartoffel, Perlzwiebeln und Rotweisaft	35€



ETWAS SÜßES...

Apfelkuchen mit Zimt-Eis	11€
Crème brûlée mit Waldbeeren	10€
Schoko-Coulant und Vanilleeis	10€
Verschiedene Eissorten und Sorbets	4€/Kugel

Bröt, Arbequina-öl un Mallorca-Salz 2,5€ pro person.

Bitte fragen Sie Ihren Kellner, ob Sie ein vegetarisches Menu wünschen.