



Herbst – Winter Menü #1

3-Gänge-Menu: 39,50 €

Vorspeise

TAPAS

verschieden kleine Schälchen von vegetarisch bis Fleisch, serviert in kleinen Portionen

Hauptgang

LOUP DE MER (SEEWOLF)
ausgenommen, Spinat Füllung
auf Süßkartoffel-Ragout

oder

PAELLA VALENCIA
mit Geflügel und
Meeresfrüchten

oder

KALBSSTEAK
mit Manchego Käse und Serrano
Schinken in Wald Pilze Sauce

oder

VEGETARISCH:
ARROZ MELOSO (RUNDKORN REIS)
mit Waldpilzen und Kürbis-Tetillakäse

Dessert

KÜRBIS INGWER MOUSSE
auf Frischkäse und karamellisierten Walnüssen

Herbst – Winter Menü #2

3-Gänge-Menu: 44,50 €

Vorspeise

Sautierte Maronen

PataNegra, karamellisierter Ziegenkäse, Chicorée

Hauptgang

BLAUFISCH FILET
Weißwein-Senf-Schaum,
Kürbis Püree

oder

WILD ENTENKEULE
ausgenommen, Feigen-Portwein
Reduktion, gestampfte Sellerie

Dessert

LAUMWARME FEIGEN
Cassis -Chocolate, Walnusseis





Herbst – Winter Menü #3

4-Gänge-Menü: 44,50 €

Vorspeise

FELDSALAT

mit Iberische Panteca und Himbeer-Dressing

Zwischengang

PAELLA

a la Boveda

Hauptgang

ATLANTIK SKREI KABELJAU
auf Kürbis-Püree und
Blautrauben

oder

HIRSCHFILET

in Wirsing-Mantel überbacken,
Maronen Mousse und Cassis-Soße

Dessert

WILLIAMS BIRNE

in Rotwein mit schokolade-beeren Füllung und Vanille Eis

Herbst – Winter Menü #4

4-Gänge-Menü: 52,50 €

Vorspeise

CARPACIO VOM REH

mit Waldbeeren-Marinade, gereiften Bergkäse

Zwischengang

FELDSALAT

mit Trauben-Vinaigrette und gebratenen Garnelen

Hauptgang

SEETEUFEL
in Safran auf Topinambur,
Erbsen-Püree

oder

RINDERFILET

mit Steinpilze, auf Kürbis,
Pata negra Schinken-Gratin

Dessert

LECHEFRITA

mit Süßfeigen und Walnuss Eis

