



## 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-Menu: 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-Menu: 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









## Autumn –Winter Menu #3

4 course menu: 44,50 €

### Appetizer

#### FIELD SALAD

with Iberian panteca and raspberry dressing

### Intermediate

#### PAELLA

a la Boveda

### Main course

**ATLANTIC SKREI COD**  
on pumpkin puree and  
blue grapes

or

**VENISON FILLET**  
wrapped in savoy cabbage marron  
mousse and cassis sauce

### Dessert

#### WILLIAMS PEAR

in red wine with chocolate berry filling and vanilla ice cream

## Autumn –Winter Menu #4

4 course menu: 52,50 €

### Appetizer

#### CARPACIO OF ROE DEER

with wild berries Marinade ripe mountain cheese

### Intermediate

#### FIELD SALAD

with grapes vinaigrette and fried prawns

### Main course

**MONKFISH**  
in saffron on topinambur  
Peas puree

or

**BEEF FILLET**  
with mushrooms on pumpkin  
Pata negra ham gratin

### Dessert

#### LECHEFRITA

with sweet fig and walnut ice cream

