



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

