

KITCHEN

MIXED

❖ Pata Negra (Schinken vom Iberico Schwein)	19,5
❖ Gebackener Ziegenkäse Tomate, Honig & Oliven	10,5
❖ Krustentiersuppe	12,5
❖ Gazpacho	8,5
❖ Salat ala Kitchen	10,5
❖ Grati. Jakobsmuscheln, Spinat, Tomaten, weißem Tomatenschaum	15,5
❖ 6 Burgunder Weinbergschnecken Wildfang in Knoblauchbutter	13,5
❖ Crevettes Roses, Salat und Mayonnaise	14,5
❖ Hummersalat, Ananas & Safran	18,5
❖ Brioche Royale, Kalb, Krabben & Crevetten Rose	18,5
❖ Ceviche à la Kitchen	16
❖ Burrata, Tomate, Oliven	13,5
❖ Tagliolini mit Sommertrüffeln und weißem Tomatenschaum	16,5
❖ Rote Betesalat mit Apfel, Walnuss & Schafskäse	10,5
❖ Vitello Tonnato	14,5
❖ Thunfisch-Sashimi Spinat & Teriyaki	16,5

BIG

❖ Kalbsrücken Trüffeltraum	36,5
❖ Risotto mit grünem Spargel	16,6
❖ Geschmorte Rinderschulter, Blumenkohlpüree & Salat	25,5
❖ Thunfisch mit Sesamkruste, Spinatsalat, Miso & Teriyaki	26,5
❖ Gebratener Oktopus mit gebratene Polenta	26,5
❖ Cote du Boeuf für 2 Personen	15,5 (Pro 100gr)

DESSERT

❖ Crème brûlée	8,5
❖ Mangosplit mit Himbeer-Vanillesauce & Mandeln	8,5
❖ Mousse au Chocolat mit Karamellsauce & Mandeln	8,5