



Sommer Highlights

Sizilianischer Brotsalat mit gegrillten Filetspitzen vom argentinischem Black Angus Rind

mit Knoblauch und frischen Gartenkräutern geröstetes Italienisches Sauerteigbrot,
Paprika, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln, Taggiascaoliven, Kapernpopcorn, Pinienkernen
und Rucola

18,50 €

Crème Brûlée vom französischen (sehr mild!!) Ziegenkäse und Lavendel

(Waltmann Käse Affineur Erlangen)

Schwarzer Sesam – Honig Karotte, Kräuter Blattsalat, Stachelbeeren, konfierten
Strauchtomaten, fleur de sel und rosa Pfeffer

14,00 €

Aufschnitt vom argentinischem black Angus Roastbeef Pastrami

gesmoktes argentinisches Roastbeef,

Rucola, Krautsalat, Safranmayonaise, Süß Saure Gurken,

15,80 €

Spanische Meer-Schweinchen Stall mit Ravioli

(Meer = Pulpotentakel / Schweinchen = Chorizo)

Galizischer Tintenfischtentakel, Spanische milde Chorizo, Tatar vom Grillgemüse,
konfierte Tomatenfilets und mediterraner Parmesan-Gemüse Ravioli

28,50 €