

GILLARDEAU NO 4	21416 Stk.	8116124
Mit Gurken-Schalotten Vinaigrette, BIO-Zitrone und Chesterbrot		
JAKOBSMUSCHEL		24
Gelbe Curry Vinaigrette Thai Crunch Koriander Mais		
SARDE IN SAOR		22
Petersilien Öl eingelegte Zwiebel Grapefruit Röstbrot		
ORA KING LACHS		24
Soja Vinaigrette Gedörrte Paradeiser Kernöl Meereskopfsalat		
WILDGARNELE		24
Kürbiskern Sour creme Knuspriger Dill Feigenblatt Öl		
BALFEGO THUNFISCH		28
Tatar vom Balfego Thunfisch Rotes Curry Avocado Melonen Kimchi		
FRISCHE TAGLIOLINI		28
Mit Marinierten Carabineros Krustentiersauce		
PAPRIZIERTE FISCHSUPPE „HALAZLE“		24
Mit gemischten Fischen Fregola Sarda Fenchel Rouilly Schaum		
SALAT NICOISE		24
Mit geräuchertem Balfego Thunfisch Grüne Bohnen und Bio-Ei		
CALAMARI FRITTI		22
Schwarze Aioli Limette Pfefferoni		
HAMACHI		34
Miso Gedämpftes Gemüse Duftreis		
ROCHENFLÜGEL		32
Kapern-Zitronenbutter Dill Kartoffel Schmorgurken		
SEETEUFEL BACKERL		32
Seeteufel Backerl Gulasch Zitronennudeln		

CHEFS CHOICE ONLY Unsere Favoriten in 5 Durchgängen serviert
(Nur tischweise möglich)

135 p. Person

GEDECK

Täglich frisch gebackene Focaccia

dazu servieren wir Olivenöl extravergine, Beurre Bordier mit Meeresalgen & Spanische Gordal Oliven
PREIS € 7,5 pro Person

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.



DESSERT

TARTE TATIN Mit Vanille Eis	15
TOPFENKNÖDEL Zwetschken Röster Joghurt Eis	16
WACHAUER MARILLENPALATSCHINKEN Mit Marillen Sorbet	12
SORBET VARIATION	9

GEDECK

Täglich frisch gebackene Focaccia

dazu servieren wir Olivenöl extravergine , Beurre Bordier mit Meeresalgen & Spanische Gordal Oliven
PREIS € 7,5 pro Person

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.

