

Konzept

Dieses Menü basiert auf dem Respekt vor dem Produkt.

Als solches, versuchen wir so viel wie möglich zu erhalten der individuelle Geschmack der einzelnen.

Dafür verwenden wir die aktuellen und fortschrittlichsten Kochtechniken!

Zum anderen kochen wir mit möglichst wenig Fetten, Zucker und Salz.

“CHECK-IN

Lachstatar auf Rote Bete, Orange, Chili, grünem Apfel und Wasabisauce	15,50€
Gelbschwanzmakrele Poke auf Quinoa, Avocado, Ingwer, Sesam und Yuzusauce	17,00€
Thunfischcevice mit avocado, grünem Apfel, roten Zwiebel und Passionsfrucht	18,00€
Makrelenfilet auf Kartoffelsalat mit Sellerie, Gazpacho und Kräutersauce	14,50€
Tintenfisch Tempura auf Kartoffelsalat, Sellerie und Granny-Smith-Apfel	16,50€
Sautierte Foie Gras mit Quittenkompott und shimeji Pilzen	19,50€
Gebratene frische Jakobsmuscheln auf schwarz “Xarém” mit Tomaten und Saphire	16,00€
Oktopus Niedrigtemperatur Gekochtes 15h, Süsskartoffelpüree, Tomatenblätter und Zucchini	18,00€

GEKOCHT IN PFANNE “SNACKS”

Thunfischbauch “Portugiesische Style“ mit Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven und Essiggurken	15,50€
Gebratene Garnelen in Olivenöl und Knoblauch (Al-Ajillo-Style) mit geröstete Paprika	16,00€
“Cataplana“ Fischeintopf auf Zwiebeln, neuen Kartoffeln und Venusmuscheln	21,50€
Iberisches Schweinefleisch mit Garnelen, Venusmuscheln und Padrón Paprika	16,50€
“Black Angus“ Rinderfilet mit Shitakepilzen, Perlzwiebeln und Barbecuesauce	19,00€

“BESONDERE MOMENTE”

Confitierte Kabeljau Filet in Olivenöl auf “Xarém“ mit Plankton und Knoblauchsauce	17,50€
“Traditionelle“ Garnelen (Açorda) mit Brot und Niedrigtemperatur Gekochtes Ei	16,50€
Gebratene Goldbrassefilet, Gemüsecreme mit Plankton und Hummersauce	21,50€
Spanferkel Niedrigtemperatur Gekochtes 18h, cremige Karotten, Kartoffel und Orange	19,50€
Confitierte Entenkeule mit Karottenpüree und Kartoffelgratin	17,00€
Geschmortes Schweinebäckchen mit Rotwein und Gewürzen, Rotkohlsauerkraut und Trüffelkartoffel	15,50€
“Black Angus“ Rinderfilet mit stampfkartoffeln und Spinat	26,00€
Steinpilzrisotto mit Gänseleber und Regianoparmesan	41,00€
Tintenfisch dunkles Risotto mit Zitrone	45,00€
Blauem Hummer Rissoto mit Plankton	65,00€

“CHECK-OUT” (SÜSSE MOMENTE ZUM BEENDEN DER ERFAHRUNG)

Gegrillte Ananas von Azoren in zwei Texturen (heiss und kalt)	11,00€
Käsekuchen mit Erdbeeren, Limette, Baiser und Mandarinschaleneis	10,00€
“Unsere Interpretation“ Apfeltart“ mit Tonkabohneneis	11,50€
Warmer Schokoladenkuchen, Mandelmousse und Salzkaramellsauce	12,50€
Schafkäse (Évora), Kürbiskompott und Mangochutney	9,50€

COUVERT	3,50€
----------------	--------------