

MIA

Beginn

Pan de Cristal 8
knuspriges Brot nach katalanischer Art,
mit Tomate & Aioli



Bellota Ibérico Schinken 80g | 25
36 Monate gereift
hauchdünn geschnitten
aus der Extremadura

Marinierte Oliven 8
grüne Gordal-Oliven
& geröstete Mandeln



Pimientos de Padrón 7
Bratpaprika aus Galicien
& grobes Meersalz



Wildfang-Garnelen al ajillo 4 Stk. | 16
Knoblauch, Chili, Olivenöl
& ein Hauch Sherry



Steinpilz-Trüffel-Kroketten 13
mit Trüffel-Remoulade



Austern 1 Stk. | 7
Pléiade Poget Nr. 2 3 Stk. | 18
Zitrusnote & Sherry-Vinaigrette



Voyage Caviar 20g | 40
Beluga Amur 50g | 80
Crème fraîche & Blini



Suppen

Kürbiscremesuppe 15
samtig, serviert mit gerösteten Kernen
& Kräuteröl



Rinderconsommé 16
mit pochiertem Wachtelei & Wurzelgemüse



Vorspeisen

Vorspeisenvariation 49
Pimientos, Oliven, Kroketten
Garnele, Austern & Tatar



Gelbschwanzmakrele 19
gebeizt und geflämmt
mit Buttermilch-Meerrettich,
Roter Bete, eingelegter Birne & Dill



Rindertatar 21
von Hand geschnitten
mit Pimentón, Trüffel,
Eigelbcreme & Sherry-Sud



Sellerie & Apfel 16
rauchiger Sellerie-Tatar,
karamellisierte Haselnuss,
fruchtiges Verjus-Gel
& Haselnusscreme



Hauptgänge

Steinbutt 46
Beurre blanc, Kürbisvariation & Quitte



Kalbsbacke 38
Pedro-Ximénez-Reduktion,
Spitzkohl & Kräuterseitling



Gebratene Oldenburger Entenbrust 36
Rotkohl, Kartoffelknödel
& Apfel



Getrüffelttes Risotto 32
pochiertes Bio-Hof-Ei,
Trüffelschaum & Schnittlauch



Chateaubriand vom Rind 52
Sherry-Jus, geräucherte Mandeln,
Rosenkohl & Kartoffel-Chorizo-Püree



Gebratene Seezunge 65
Sauce Colbert, Spinat & Kartoffeln

