

THE CASUAL

BY PACO PÉREZ

	WEISSWEIN	0,1L	0,75L		ROTWEIN	0,1L	0,75L
	2015 ALBARIÑO »XIÓN« Attis Bodegas y Viñedos, Rias Baixas	€ 7,00	€ 42,00		2015 SPÄTBURGUNDER Jürgen Krebs, Pfalz	€ 7,00	€ 42,00
	2015 WIENER GEMISCHTER SATZ »NUSSBERG« Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay Zahel, Wien	€ 8,00	€ 48,00		2013 BLAUFRÄNKISCH »KALK UND SCHIEFER« Anita & Hans Nittnaus, Burgenland	€ 8,00	€ 48,00
	2014 PINOT GRIGIO Antonio Bragato, Friaul	€ 8,00	€ 48,00		2015 AMPHORA TINTO Garnacha Josep & Vicens Puiggròs, Katalonien	€ 9,00	€ 54,00
	2015 GRÜNER VELTLINER »ROSENSTEIG« Antonio Bragato, Friaul	€ 7,00	€ 42,00		2009 CHIANTI »LA PIEVE« Sangiovese, Canajolo, Malvasia La Pieve, Toskana	€ 6,00	€ 36,00
	2014 ALOERS Xarel. Lo Celler Credo, Penedès	€ 8,00	€ 48,00		2008 RIOJA GRAN RESERVA Tempranillo & Mazuelo Castillo Clavijo, Rioja	€ 10,00	€ 60,00
	2008 BOURGOGNE BLANC Chardonnay François Mikulski, Burgund	€ 9,00	€ 54,00		2012 BOURGOGNE ROUGE Pinot Noir Dureuil-Janthial, Burgund	€ 8,00	€ 48,00
	2015 WEISSER BURGUNDER Ziereisen, Baden	€ 7,00	€ 42,00		2014 GOTES DEL PRIORAT Cariñena & Garnacha Alfredo Arribas- Portal de Priorat, Priorat	€ 10,00	€ 60,00
	2015 RHEINGAU RIESLING Bibo & Runge, Rheingau	€ 6,00	€ 36,00		2013 ST. LAURENT »KALIBER 16« Simone Adams, Rheinhessen	€ 9,00	€ 54,00
	2015 LOVAMOR Albillo Alfredo Maestro, Kastilien-Leon	€ 11,00	€ 66,00				
	AUS DER MAGNUM FLASCHE						
	2015 SAUVIGNON »LE BOUC« Vincent Ricard, Loire	€ 6,00	-				
	2015 MALBEC »LES ESCURES« Mas del Périé-Fabien Jouvès, Cahors	€ 8,00	-				



ZUM TEILEN



VON DEN BERGEN

	KLEIN	NORMAL
»CROQUETAS« mit Jamon Ibérico von Arturo Sánchez	€ 7,00	€ 12,00
»TABLA IBÉRICA« Iberische Wurstspezialitäten, Manchego & Cabrales	-	€ 25,00
»TABLA DE JAMÓN IBÉRICO« von Arturo Sánchez mit Coca Brot & Tomate	€ 19,00	€ 25,00
IBERISCHE SCHWEINERIPPCHEN »BAO« mit Thymianmayonnaise	€ 5,00	€ 12,00
STEAK TARTAR vom »Vaca Gallega« Rind mit Eigelb & Wasabi	€ 8,00	€ 21,00
»FOIE GRAS« TERRINE mit Birne und Pistazie	-	€ 16,00
ROASTBEEF »VACA GALLEGA« mit Hummus, Kirschen, & Meerrettichemulsion	€ 8,00	€ 15,00

AUS DEM MEER

»TINTENFISCH ANDALUSISCHE ART« mit Yuzu Mayonnaise	-	€ 13,00
SARDELLEN mit »Piparras« & Oliven	-	€ 15,00
GEGRILLTER OKTOPUS mit Ofenkartoffeln, Mayonnaise & scharfer Emulsion	-	€ 14,00
»MARINIERTER SARDINEN« mit Tomaten, Basilikum und Balsamico	-	€ 14,00
TATAKI VOM THUNFISCH mit japanischem Gemüse	-	€ 14,00
THUNFISCH & KAVIAR mit Eigelbshots & Kresse	-	€ 35,00
TINTENFISCH IN SEINER TINTE mit Padron, Parmesan & Eigelbsphären	-	€ 14,00
KABELJAU CROQUETAS mit »Kalamata Oliven« & Trauben	€ 6,00	€ 11,00

AUS DEM GARTEN

»TORTILLA DE PATATA« spanisches Kartoffelomelette mit »Gilda«	-	€ 9,00
WEISSER SPARGEL mit Gruyère d'Alpage, Pancetta & Kräutereulsion	-	€ 11,00
CAESAR'S SALAT »ALEX CARDINI« mit Römersalat & Parmesan,		
»Pancetta« & Hühnchen	€ 11,00	€ 20,00
»Pancetta« & Riesengarnelen	€ 13,00	€ 21,00
Tofu & Spargel	€ 10,00	€ 18,00
QUINOA SALAT mit Avocado, Mozzarella & Aji Vinaigrette	€ 7,00	€ 13,00
NACHOS mit Guacamole & frischem Thunfisch	-	€ 15,00
SUPPE DES TAGES	€ 10,00	€ 16,00

HAUPTGANG



VON DEN BERGEN

	KLEIN	NORMAL
»SECRETO DE CERDO IBÉRICO PURO« Iberisches Schwein mit Kartoffelpüree	-	€ 23,00
ENTEN MARGRET mit Birne, Rosmarin & Sellerie	-	€ 22,00
WAGYU SCHULTER mit Pastinaken, roter Bete & roten Früchten	-	€ 24,00

AUS DEM MEER

»ARROZ SECO LA BOQUERIA« Reis mit Seeteufel & roten Garnelen aus »Llanca«	€ 25,00	€ 45,00
FISCH DES TAGES mit Karotten, Orangen & Rettich	-	€ 26,00
SEETEUFEL SUQUET mit schwarzem Knoblauch, Muscheln und Mandelmus	-	€ 28,00

AUS DEM GARTEN

RISOTTO mit saisonalen Pilzen	€ 13,00	€ 21,00
GNOCCHI mit Tomate, Mozzarella & Basilikum	€ 13,00	€ 20,00
PASTA DES TAGES	-	€ 24,00

DESSERT



RHABARBER, ERDBEER & WACHOLDER		€ 9,00
»ZITRONENTARTE« mit Haselnusscrumble, Zitronencreme, Baiser & Veilchen-Eiscreme		€ 11,00
SCHOKOLADE & HIMBEERE mit Schokoladenmousse, Himbeercreme & Coulis		€ 12,00
»CREMA CATALANA« mit Zitrusfrüchten & Yuzu-Eiscreme		€ 8,00
KOKOSNUSS STRACCIATELLA		€ 10,00
KÄSEAUSSWAHL mit verschiedenen Marmeladen		€ 17,00