



CINCO
BY PACO PÉREZ

MIT ALLEN SINNEN GENIESSSEN.
ENJOY WITH ALL SENSES.

GRAN VIAJE
GRAN VIAJE

165 EUR

5 AÑOS DE VIAJE
5 AÑOS DE VIAJE

130 EUR

WEINBEGLEITUNG
WINE PAIRING

110 EUR / 60 EUR

BITTE BEACHTEN SIE, DASS UNSERE SPEISEN ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN.
FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE DAS SERVICE TEAM.

PLEASE BE INFORMED THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS.
FOR FURTHER INFORMATION OR ASSISTANCE PLEASE CONTACT THE SERVICE TEAM.

DER ANFANG
THE START

JAKOBSMUSCHELN, CODIUM, QUISQUILLAS & PARMESAN
SCALLOPS, CODIUM, QUISQUILLAS & PARMESAN

35 EUR

SCAMPI, MAR Y MONTAÑA SAUCE & ZITRUS HOLLANDAISE
SCAMPI, MAR Y MONTAÑA SAUCE & CITRUS HOLLANDAISE

42 EUR

THUNFISCH MIT MITTELMEERESCABECHE
TUNA WITH MEDITERRANEAN SEA ESCABECHE

42 EUR

HUMMER, FRICANDO & PILZE
LOBSTER, FRICANDO & MUSHROOM

58 EUR

SEEGURKE CARBONARA
SEA CUCUMBER CARBONARA

59 EUR

CHIPIRONES & TRÜFFEL
CHIPIRONES & TRUFFLE

40 EUR

**AUS DEM GARTEN
FROM THE GARDEN**

**KÜRBIS, APFEL & KÄSE
PUMPKIN, APPLE & CHEESE**

29 EUR

**WALD IM HERBST
FOREST IN AUTUMN**

28 EUR

**UNSER REIS
OUR RICE**

**ARROZ MELOSO DE JAMÓN IBÉRICO, PILZE & CHIPIRONES
ARROZ MELOSO DE JAMÓN IBÉRICO, MUSHROOMS & CHIPIRONES**

43 EUR

**ARROZ MELOSO MIT CARABINERO
ARROZ MELOSO & CARABINERO**

44 EUR

**AUS DEM MEER
FROM THE SEA**

PETERSFISCH, ALBARIÑO PIL PIL & SCHWERTMUSCHEL
JOHN DORY, ALBARIÑO PIL PIL & RAZOR CLAMS

44 EUR

SEEZUNGE, FENCHELMEUNIÈRE, ROMANESCO, LAUCH & SCHWARZER RETTICH
SOLE, FENNEL MEUNIÈRE, ROMANESCO, LEEK & BLACK RADISH

42 EUR

VON DEN BERGEN
FROM THE MOUNTAINS

WAGYU TATAKI, PILZE & TRÜFFEL
WAGYU TATAKI, MUSHROOMS & TRUFFLE

60 EUR

TAUBE IN EIGENER SAUCE, TEIGTASCHEN MIT TAUBE, BIRNE & THAIRISOTTO
PIGEON, ITS SAUCE, ITS DUMPLINGS, PEAR & THAI RISOTTO

42 EUR

LAMMKOTELETT, GETREIDE, KARTOFFELMOUSSE & ROTE BEETE
LAMB LOIN, CEREALS, POTATOMOUSSE & BEETROOT

42 EUR