

ABENDMENÜ



18:30 - 22:00



VORSPEISEN

Koriander - und Kabeljau-Cremesuppe	16€
Maresia – Jakobsmuscheln und Erbsenpüree	19€
Mille-feuille – Chévre-Käse und Pflaumen-Texturen	16€
Tatar – Rindfleisch, Dijon-Senf, Eigelb und Kapern	19€
Ceviche – Fisch aus unserer Küste, Avocado, Mango, Chili und Leche de Tigre	18€

MEER

Oktopus - Glasierter Oktopus, Süßkartoffelpüree und Gemüse	38€
Stockfisch – Stockfisch Sous-Vide, Hummus, Spinat und Garnelen-Velouté	39€
Cataplana Algarvia (2 pax) – Seeteufel, Meeresfrüchte und Süßkartoffeln *	65€
Fisch in Salzkruste (2 pax) – Ofenkartoffeln und Gemüse aus dem Garten *	65€

LAND

Lamm – Lammrücken, Rote-Bete-Püree, Ofengemüse, Gnocchi und Madeirasauce	38€
Schwein – Schweinebäckchen, Süßkartoffel, Karotte in Rotweinreduktion	30€
Rinderlenden – Rinderlende, knusprige Kartoffeln, Spinat und Fleischjus	36€
Cataplana Land&Meer (2 pax) - Schweinelende, Chorizo, Süßkartoffel und Muscheln *	65€

VEGETARISCH

Gerstensalat – Ratatouille aus Gemüse, Cherrytomaten und Pesto	23€
Gnocchi – Tomatensauce und Crème Fraîche	23€
Geschmorte Linsen – Mit Spinat und pochierten Eiern	25€
Tagliatelle - Pilze und Trüffelöl	25€
Caprese - Mozzarella, Auswahl an Bio-Tomaten und gemischten Blattsalat	22€

DESSERTS

Schokoladenmousse - Kakao, Basilikum, Himbeere	12€
Rosmarin-Crème-Brûlée - Orange, Birne und Minze	14€
Orangenrolle - Orange, Crumble und Mandarinen-Sorbet	14€
Crumble - Apfel, Pflaumenduo und Vanilleeis	12€

*NUR NACH VORHERIGER RESERVIERUNG

