

BROT

FRISCH GEBACKENES BROT MIT AIOLI

FRISCH GEBACKENES BROT, SERVIERT MIT HAUSGEMACHERTER AIOLI

7.5

AUSTERN

AUSTERN

WAHLWEISE 3 ODER 6 STÜCK, SERVIERT MIT CHAMPAGNER-SCHALOTTEN-SCHAUM

9.5 | 18.5

VORSPEISEN

CARPACCIO MIO MUCHO

RINDERCARPACCIO MIT TRÜFFELMAYO, OLIVENCRUMBLE, BALSAMICO, PARMESAN, RUCOLA UND GERÖSTETEN MANDELRASPELN

13

DÜNN GESCHNITTENES KALBSPICANHA

MIT VADOUVANMAYO, GURKENSTREIFEN, GETROCKNETEN CHERRYTOMATEN, FRITTIERTE KAPERN UND FELDSALAT

13.5

THUNFISCH-TARTAR

THUNFISCH-TARTAR MIT ORIENTALISCHER DRESSING, SAUERRAHM, SOJABOHNEN, WASABI-CHIPS UND SÜß- SAURER Roter ZWIEBEL

15.5

KNOBLAUCH-CHILI-GAMBAS AUS DEM JOSPER

GEGRILLTE GAMBAS AUS DEM JOSPER MIT KNOBLAUCH UND Roter CHILI, SERVIERT MIT FOCACCIA, ROUILLE UND SCHNITTlauch

14

GERÖSTETER LAUCH MIT ZWIEBELCREME

GERÖSTETER LAUCH MIT ZWIEBELCREME, KNOLLESELLERI-VELOUTÉ UND KNUSPRIGEN TRÜFFELKARTOFFELN

12.5

SUPPEN

SERVIERT MIT BROT

GERÖSTETE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE AUS DEM JOSPER SANFT
GERÄUCHERTE TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE MIT FRISCHZWIEBELN UND
BASILIKUMÖL

8

TAGESSUPPE

TAGESFRISCHE SUPPE

8.5

HAUPTGERICHTE – FISCH

FANG DES TAGES

TAGESFRISCHER FISCH, DIREKT VOM FISCHMARKT, SERVIERT MIT
SAISONALER CREME, GEMÜSE UND PASSENDER SOÛE

TAGESPREIS

KABELJAU VON DER PLANCHA

AUF DER HAUT GEBRATENER KABELJAU, SERVIERT MIT DRACHEN-
BUTTERSCHAUM, ZARTEM CREME UND ROMANESCO

27

TARBOT AUS DEM JOSPER

WILDER TARBOT, IM GANZEN IM JOSPER GEGRILLT, MIT
GERÄUCHERTER BUTTER, ZITRONE, GEMÜSECRÈME,
KARTOFFELSTÜCKCHEN UND SCHNITTCLAUCH

34

HAUPTGERICHTE – FLEISCH

FLEISCHSPEZIALITÄT

TÄGLICH WECHSELNDES FLEISCHGERICHT, SORGFÄLTIG
ZUSAMMENGESTELLT AUS DEN BESTEN PRODUKTEN DER SAISON

TAGESPREIS

RIBEYE AUS DEM JOSPER (250 G)

RINDER-RIBEYE, IM JOSPER GEGRILLT, MIT PFEFFERJUS, SAISONALEM
GEMÜSE UND ZARTEN CRÈME

28.5

PERLHUHN

KNUSPRIG GEGRILLTES PERLHUHN AUS DEM JOSPER MIT EINEM
SUBTILEN RAUCHGESCHMACK, TRÜFFEL, SAISONALER CREME UND
SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTEN BEILAGEN

26.5

GEGRILLTES SCHWEINERÜCKEN

IM JOSPER GEGRILLTES SCHWEINERÜCKENSTÜCK, SERVIERT MIT
GEMÜSE AUS DEM JOSPER UND EINER CREMIGEN GEMÜSECREME,
VERFEINERT MIT KNOBLAUCH-DEMI-GLACE

27

HAMBURGER MIO MUCHO

BLACK ANGUS-RINDERBURGER MIT SPECK, ZWIEBELN, CHEDDAR,
TOMATEN, SALAT UND BRAVAS-SAUCE

20.5

HAUPTGERICHTE – VEGA

SALAT MIT WALDPILZEN

MIT TRÜFFELMAYO, GETROCKNETEN CHERRYTOMATEN, GURKE,
SÜßSAURER ROTER ZWIEBEL UND KNOBLAUCHCROUTONS

19.5

TOMATEN-ORZO MIT BURRATA

TOMATEN-ORZO MIT ZARTEM BURRATA, GERÖSTETEN TOMATEN AUS
DEM JOSPER UND BASILIKUM-CRUMBLE

20.5

BEILAGEN

UR-POMMES MIT MAYONNAISE

4.5

SALADE VERDE

4.5

GERÖSTETE KAROTTEN AUS DEM JOSPER

6.5

BOHNEN MIT SPECK- UND PECAN-CRUMBLE

BOHNENKRÄUTER UND SAUERRAHM

7

LOADED KARTOFFELWEDGES

MIT PARMESAN, SCHNITTLAUCH UND CHILIÖL

6.5

KINDERGERICHTE

SPAGHETTI BOLOGNESE

8.5

AMERIKANISCHER PANCAKE

MIT SCHOKOLADENSOÜE

8.5

HÜHNCHENBRUST

MIT POMMES, APFELMUS UND SALAT

9.5

FISH & CHIPS

MIT REMOULADE, POMMES, APFELMUS UND SALAT

9.5

DESSERTS

BIRNENTÖRTCHEN

BIRNENTÖRTCHEN MIT PURER SCHOKOLADENGANACHE, WARMEM
MANDEL-KARAMELLSAUCE UND ZIMT-EIS

14

SCHOKOLADENMOELLEUX

WARMER SCHOKOLADENMOELLEUX MIT VANILLE-EIS,
WASSERMELONE, HIMBEERGELE UND KOKOSMOUSSE

13.5

TIRAMISU MIO MUCHO

HAUSGEMACHTE TIRAMISU AUS ESPRESSO UND AMARETTO, MIT
KAKAO, LANGFINGERN UND GEBRANNTER MERINGUE

13

DAME BLANCHE

VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSOÜE UND SCHLAGSAHNE

12

KNISTERNDES KINDEREIS

VANILLE- UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHLAGSAHNE UND
KNISTERZUCKER

6.5

KÄSE-AUSWAHL

KÄSE-AUSWAHL, SERVIERT MIT NUSSBROT UND FEIGENKOMPOTT

15.5