



menú de otoño

sopa de espuma de calabaza

jengibre | curry | fechas | aceite de semilla de calabaza

tartar de solomillo de ternera

cebollas | hierbas | capturar

ñoquis de patata

mantequilla marrón | salvia

carrillera de ternera estofada

puré de apio | herb chares

0

filete de caballa dorada frito "mediterráneo"

tomates | cebollas | pimientos | albahaca | papas

crème brûlée de naranja

helado de vainilla

0

pequeña selección de quesos

5 platos 53 €

4 platos 47 €

3 platos 41 €

estacional - otoñal

	aperitivo	½ porción	porción entera
sopa de espuma de calabaza jengibre curry fechas aceite de semilla de calabaza	7	*	*
langostinos "sascha" fechas sobrasada	13	*	*
ensalada de col ensalada de repollo y zanahoria	6	*	*
tartar de solomillo de ternera suave o picante tostadas y mantequilla	12	21	26
ñoquis de patata tomates secos salvia	11	15	21
filete de caballa dorada "mediterráneo" tomates cebollas pimientos albahaca papas	*	23	28
filete de ternera criado en pastos salsa de pimienta champiñones salteados patatas fritas coliflor gratinada	*	26	34
lomo de cordero asado rosado champiñones salteados hierbas tortilla de verduras	*	25	32
carrilleras de cabeza de ternera estofadas puré de apio hierbas hongos	*	23	28

clásico

spaghetti „rincón de pepe" tiras de carne aceite de oliva ajo puerros jóvenes tomates secos	*	18	24
papadelle con gambas aceite de oliva ajo puerros jóvenes tomates secos	*	20	26