

À LA CARTE



SUPPEN

Tomatencreme mit
Paprika, Croutons aus
Kokoskuchen, Paprika
und Oregano

6,00€

Minestrone mit Gemüse
der Saison in
Wurstbrühe, feinen
Nudeln und Parmesan

7,00€



VORSPEISEN

Geschmortes Rinderzungenravioli mit
Käsegratin und Kirschtomaten

10,00€

Knusprige Garnele mit
Wasabi-Mayonnaise
und Gemüsegurke

12,00€

Pataniscas mit Geflügelfleisch,
Alheira und Lychee-Chutney

8,00€

Spezialität aus Goa

Würzige Morgadinha Crêpe
mit Meeresfrüchten und
Gewürzjüllung

9,00€



À LA CARTE



ALTERNATIVEN

Gemüse-Gartensalat
mit Sesam,
Seetang-Vinaigrette,
knusprigem Brot und
Rucola-Sprossen

9,00€

Risotto mit Rotwein,
Pilzen, Trüffelöl und
Spargel

13,00€

Gemüsesamosas,
hausgemachter
Tomatenketchup
und Paprika

9,00€

Reisteig mit Kräuteröl,
Mozzarella-käse und
getrockneter
Tomatensauce

9,00€

Spezialität aus Goa

Gemüsecurry

15,00€



À LA CARTE



FISCH

Lachs gegrillt und in
Thymianöl mariniert
(Risotto mit
Wakame-Algen-Brühe
und Sous-vide-Spargel)

18,00€

Bodion-Konfit in Zitrusbutter
(Kartoffelpüree mit Reduktion von
gebratenen Krustentieren
und Brokkoli)

17,00€

Kabeljaufilet in Lorbeeröl
(Brás von violetten Zwiebeln und
Textur von Maisbrot mit
dehydrierten Oliven)

17,00€

Spezialität aus Goa

Garnelen-Curry
mit Kokosnuss und
Gewürzen

19,00€



À LA CARTE



FLEISCH

Gegrillter Kalbsskamm
und fertiggestellt im
Vakuum

(Wildreis, hausgemachte
Fleischsauce und
Champignons)

17,00€

Lammfilet glasiert in
Rosmarinbutter

(Kartoffelterrinen mit violetten
Zwiebeln, frischen Kräutern
und Rotkohl)

20,00€

Schweinebacke lang
gekocht mit Pflaumen

(Zerkleinerte Süßkartoffel,
Würstchen und gebackene
Zucchini mit Zitronensaft)

18,00€

Spezialität aus Goa

Hühnercurry gewürzt
mit Kokosnuss und
Gewürzen

17,00€



À LA CARTE



KINDERMENÜ

Karottencreme
mit
Gemüsebrunesa

4,00€

Kalbssteak mit
Pommes Frites
und Salat

12,00€

Eskalope von
paniertem Huhn
mit Basmatireis

10,00€

Schokoladenmousse
mit m&ms Sand

4,00€

“

*Zum Nachtisch
überprüfen Sie
bitte unten*

...



À LA CARTE



NACHSPEISEN

Käsekuchen mit weißer
Schokolade, Haselnuss
und Pitaya-Schaum

6,00€

Regionale Banane in
zwei Texturen,
Passionsfrucht und
roten Früchten

6,00€

Schokoladenfondant,
Trockenobstsand und
Vanilleeis

8,00€

Auswahl an
portugiesischen
Kéisesorten mit
hausgemachten
Marmeladen

7,00€

Trilogie aus
hausgemachtem
Eis und saisonaler
Fruchtsauce

6,00€

Spezialität aus Goa

Bebinca - Ei-Konfitüre
mit Kokosmilch und
Kardamom

7,00€