

## SUPPEN

---

---

*Creme von Krebstieren,  
Schwertfisch – Rogen, Kaviar,  
Kokosnuss und  
Tamarinde Textur*

**9,00€**

*Tomatensuppe,  
mit geräucherten Tomatenwürfel  
und pochiertes Wachtelei*

**6,00€**

## VORSPEISEN

---

---

*Terrine von der Gänseleber  
mit Pflaumen, Haselnuss Kruste,  
Avocado und  
Limetten "Panna Cotta"*

**10,00€**

*Miesmuscheln in halber Schale  
in Escabeche, Kammuschel  
in Rüben Infusion  
und Queller Schaum*

**12,00€**

*Makrele in Meersalz gebacken,  
Brunnenkresse Creme, Chutney von  
Litschi und Pinienkernen*

**11,00€**

### **Spezialität aus Goa**

*Würzige Crêpe mit Meeresfrüchten  
- Füllung und Gewürzen*

**11,00€**

*"Suquem" von Muscheln*

**11,00€**



## FISCHGERICHTE

---

---

*Marinierter Lachs, Risotto mit Wein und Dashi, Kaviar und Romanesco*

**20,00€**

*Kabeljau in Olivenöl mit Lorbeer, zerkleinerten Kichererbsen und Baby Paprika Frikassee*

**18,00€**

*Brasse mit Gemüse aus unserem Garten, Garnelen und Erbsen*

**17,00€**

### **Spezialität aus Goa**

*Fisch-curry mit Tamarinde und "solans de brindão"*

**16,00€**

*Garnelen-Curry in Kokosnuss-Saft und Gewürzen*

**19,00€**

*Gebratene Calamari mit würziger Füllung*

**18,00€**

## FLEISCHGERICHTE

---

---

*Wangen vom Schwarzem Schwein Confit, zerdrückte Kastanien und lila gegrilltem Chicorée*

**16,00€**

*Rinderfilet, Herzogin - Süßkartoffeln mit Vanille und Spargel*

**19,00€**

*Lende vom Lamm in Rosmarin-Butter, Kartoffeln gefüllt, frische Gurken und Babygemüse*

**20,00€**

### **Spezialität aus Goa**

*Hähnchen-Curry in Kokosnuss-Saft und Gewürzen*

**17,00€**

*"Vindalho" – gebratenes mariniert Schweinefleisch mit Gewürzen "amtam mirem"*

**18,00€**

*"Dampak" – Rindfleisch mit Joghurt-Sauce, Koriander und Fenchel*

**18,00€**

## ANDERE OPTIONEN

---

---

*Frischer Salat, Gemüse,  
Nüssen und Yuzu-vinaigrette*

**12,00€**

*Gnudi Kruste Pinienkerne,  
Champignons Shimeji Brötchen,  
Gurke und einer Mischung  
aus Zwiebeln*

**17,00€**

*Quinoa-Taboulé (arabischer Salat),  
mit lila Zwiebeln, Rucola, Spargel  
und Vinaigrette vom Eukalyptus*

**16,00€**

*Frische Pasta mit Tomaten-Chili-  
Basilikum, Wachtelei und Kräutern*

**14,00€**

*Risotto mit knusprigen Enoki-Pilzen,  
Lima und Käse "São Jorge"*

**18,00€**

## NACHSPEISEN

---

---

*Regionale Banane in drei Texturen "Mousse,  
knackig und karamellisiert"*

**6,00€**

*Duo von Passionsfrüchten,  
Panna Cotta und Mousse au Chocolat mit  
Englischen Tomaten Nage*

**8,00€**

*Fondant Schokolade Valrhona,  
Walnuss, Vanille-Eis und Keksen  
aus Haselnuss Sablé (biscuit)*

**9,00€**

*Auswahl an portugiesischen Käsesorten  
mit hausgemachter Marmelade*

**7,00€**

*Trilogie von hausgemachtem Eis  
und Sauce vom Obst der Saison*

**6,00€**

### Spezialität aus Goa

*"Bebinca"-Ei mit süßer Kokosmilch  
und Kardamom*

**8,00€**