



## ENTRANTES >< STARTERS >< VORSPEISEN

Hummus, Baba ganoush, Zaalouk de tomate y cilantro  
Hummus, Baba ganoush, tomato and coriander zaalouk  
Hummus, Baba ganoush, Zaalouk aus Tomaten und Koriander

8,50 €

Langostinos en salsa de coco y curry  
Prawn & coconut curry / Garnelen- Kokos- Curry

13,50 €

Tartar de atún, nube de yema curada, parmesano,  
calabaza asada y emulsión agripicante  
Tuna tartar, sugar-cured egg yolk, parmesan,  
roasted pumpkin and hot/sour emulsion  
Thunfischtartar, Wolke aus gepökeltem Eigelb,  
Parmesan, gerösteter Kürbis und Gewürzemulsion

14,50 €

Ensalada de pintada al estilo Yassa, anacardos  
caramelizados, piña encurtida y emulsión de aguacate  
Yassa-style guinea fowl salad, caramelised cashew nuts,  
pickled pineapple and avocado emulsion  
Yassa-Perlhuhsalat, karamellisierte Cashewnüsse,  
eingelegte Ananas und Avocado-Emulsion

15,80 €

Sopa africana de coco y calabaza con pechuga  
de codorniz, zaalouk de coliflor y crujiente de limón  
African coconut and pumpkin soup with quail breast,  
cauliflower zaalouk and crispy lemon  
Afrikanische Kokosnuss-Kürbis-Suppe mit Wachtelbrust,  
Blumenkohl-Zaalouk und Zitronen-Crisp

9,50 €

Remolacha marinada al estilo Chermoula, yogurt  
de cabra y albahaca, queso feta y brotes verdes  
Chermoula beet, goat yogurt with basil, feta cheese  
and green shoots  
Mit Chermoula marinierte Rote Bete, Ziegenjoghurt  
und Basilikum, Fetakäse und grüne Sprossen

12,00 €

Cous-cous con verduras y frutos secos  
Couscous with vegetables and nuts  
Couscous mit Gemüse und Nüssen

10,80 €

Curry de verduras y arroz jazmín  
Vegetable curry and jasmine rice  
Gemüsecurry und Jasminreis

10,00 €

Servicio de mantequilla de mango de **Veneguera**,  
curry rojo y babaganoush  
Bread with Mango butter from **Veneguera**, red curry  
and babaganoush  
Brot mit **Veneguera**-Mango-butter, rotes Curry  
und Babaganoush

2,50 €

## PESCADO >< FISH >< FISCH

Cherne sobre guiso tanzano de azuki  
con ensalada fresca de hinojo y limón  
Wreckfish over adzuki stew with fresh fennel  
and lemon salad  
Cherne auf tansanischem Adzuki-Bohnen-Eintopf  
mit frischem Fenchel und Zitronensalat

22,00 €

Gesmoorde vis bacalao marinado con tamarindo,  
cilantro y guindilla, chutney de albaricoque,  
sorgo y mini verduritas  
Gesmoorde vis: marinated cod with tamarind,  
coriander and chilli, apricot chutney, sorghum  
and baby greens  
Gesmoorde vis: Marinierter Kabeljau mit Tamarinde  
Koriander und Chili, Aprikosen-Chutney, Sorghum  
und Mini-Gemüse

18,50 €

Bogavante a la parrilla con aromas cítricos y  
picantes acompañado de mangkok de arroz salvaje  
Grilled lobster with citrus and spicy aromas served  
with wild rice bangkok  
Gegrillter Hummer mit Zitrus- und Gewürzaromen,  
serviert mit Wildreis Bangkok

28,50 €

## CARNE >< MEAT >< FLEISCH

Tajín de ciervo y cous cous con pasas y piñones  
Venison tagine and cous cous with raisins and pine nuts  
Tajine von Wildfleisch und Couscous mit Sultaninen  
und Pinienkernen

16,00 €

Royal de cordero sobre cremoso de papa y aromas  
morunos, salsa de cerveza negra y jengibre,  
zanahorias baby glaseadas con lima y cardamomo  
Lamb royale on potato cream with Moorish seasoning,  
black beer and ginger sauce, baby carrots glazed  
with lime and cardamom  
Königliches Lamm auf Rahmkartoffeln und maurischen  
Gewürzen, Schwarzbier-Ingwer-Sauce, glasierte  
Babykarotten mit Limette und Kardamom

22,50 €

Solomillo de buey, parmentier de coliflor y  
apionabo al curry verde  
Beef tenderloin, cauliflower and celeriac parmentier  
in green curry sauce  
Rinderlendensteak, Blumenkohlparmentier  
und Knollensellerie in grüner Currysauce

22,00 €

## POSTRE >< DESSERTS >< NACHSPEISEN

Coulant de higos al sellu, tierra de cacao,  
helado de vainilla  
Fig lava cake with sellou, on a cocoa base with  
vanilla ice cream  
Feigencoulant mit Sellu, Kakaomehl und Vanilleeis

6,50 €

Brownie de plátano y nuez moscada, cremoso  
Manjari, gelatina de miel y rosas, helado de caramel  
Banana and nutmeg brownie, Manjari chocolate ganache,  
honey and rose jelly, and caramel ice cream  
Brownie mit Banane und Muskatnuss, cremige  
Manjari-Schokolade, Honig-Rosen-Gelee, Karamelleis

6,20 €

Ensalada de frutas · Fruit salad · Obstsalat  
Chocolate de Kenia, mango, crumble de jengibre  
y reducción de hibisco con helado de plátano  
Kenyan chocolate, mango, ginger crumble and hibiscus  
reduction with banana ice cream  
Kenianische Schokolade, Mango, Ingwerstreusel und  
Hibiskusreduktion mit Bananeneis

5,80 €

Pastela de manzana y yuzu, crema de vainilla  
de Madagascar y helado de pistacho  
Apple and yuzu cake, Madagascar vanilla cream  
and pistachio ice cream  
Apfel-Juzu-Kuchen, Madagaskar-Vanillepudding  
und Pistazieneis

7,00 €

6,50 €