

FORN




M E N U

TAPAS


Mini Cornet gefüllt mit Wolfsbarsch-Garnelen-Ceviche und Kokosnuss-Schaum (1Stk) <i>Allergens: Gluten, Fish, Crustaceans</i>	5,50
Knuspriges Fladenbrot mit Tomaten und Olivenöl <i>Allergens: Gluten</i>	  5,50
“Patatas Bravas” mit Chili-Mayonnaise und Kohle-Aioli <i>Allergens: Eggs, Garlic, Dairy</i>	 8,50
Gehobelte Gänseleber mit einer PX-Reduktion und knusprigen Toasts <i>Allergens: Garlic, Sulphur dioxide and sulfites</i>	16,00
Iberischer Schinken <i>Allergens: Sulphur dioxide and sulfites</i>	25,00
Offenes Omelett mit Trüffeln, Steinpilzen und Topinamburchips <i>Allergens: Eggs, Dairy, Garlic, Sulphur dioxide and sulfites</i>	 16,00
Cremige Kabeljaukrokette und Meerrettichsauce (1Stk) <i>Allergens: Dairy, Garlic, Fish, Onion</i>	3,00
FORN-Thunfisch-Tatar <i>Allergens: Fish, Sesame, Onion, Garlic</i>	18,50
Andalusischer Tintenfisch mit Safran-Mayonnaise, Tintenemulsion und Limettenaroma <i>Allergens: Gluten, Molluscs, Mustard, Eggs, Sulphur dioxide and sulfites</i>	15,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Blumenkohlpüree und warmer Speck-Dattel-Vinaigrette <i>Allergens: Dairy, Fish, Onion</i>	16,00
Gegrillter Oktopus, Kartoffelparmentier und Sobrasadaöl <i>Allergens: Molluscs, Dairy, Sulphur dioxide and sulfites</i>	18,50
Mini-Beef-Burger, geräucherter Käse, karamellierte Zwiebeln und Shiso-Blatt (1Stk) <i>Allergens: Gluten, Fish, Molluscs</i>	6,00
Gegrillter iberischer Schweinespiess mit Paprikamarinade, eingelegten Zwiebeln und confierten Kartoffeln <i>Allergens: Onion, Garlic</i>	9,50
Geröstetes Hähnchen-Cannelloni mit Curry, Zitronen-Thymian-Bechamel und Pilz-Carpaccio <i>Allergens: Gluten, Garlic, Dairy</i>	14,50



VORSPEISEN

Bio-Tomaten-Burrata-Salat, eingelegte Früchte, Frühlingszwiebeln und Basilikumöl <i>Allergens: Dairy, Sulphur dioxide and sulfites</i>		16,00
Sautierte Zucchini und Spargel, bei 63°C gekochtes Ei und Pangrattato <i>Allergens: Gluten, Eggs, Garlic, Dairy</i>		14,00
Gebratener Kürbis, geräucherte Feta-Creme, Zwiebel-Confit und Balsamico-Gastrique <i>Allergens: Dairy, Nuts, Sulphur dioxide and sulfites</i>		14,00

PASTA

Kartoffelgnocchi mit Zitronenbutter und sautierten Pilzen <i>Allergens: Gluten, Nuts, Sulphur dioxide and sulfites</i>		16,00
Orecchiette mit weissem Kalbsragout und Sherrysauce mit Thymian und Kapern <i>Allergens: Gluten, Dairy, Celery, Sulphur dioxide and sulfites</i>		17,50

HAUPTGERICHTE

Gebackener Steinbutt mit Peperonata und Kapern auf Kartoffelparmentier <i>Allergens: Dairy, Fish, Garlic, Sulphur Dioxide and sulfites</i>	27,50
Gebratener Wolfsbarsch, japanischer Pilzeintopf und Selleriepüree <i>Allergens: Fish, Soy, Celery, Dairy, Sulphur Dioxide and sulfites</i>	26,50
Geschmortes Lamm mit Pfifferlingen und Pastinakenpüree <i>Allergens: Dairy, sulphur dioxide and sulfites</i>	24,50
Rinderfilet, sautierte Kartoffeln, Maitake-Pilze und Trüffel-Sauce	26,50
Spanferkelbraten, sautierter Blumenkohl mit grünen Bohnen, Joghurtvinaigrette und Vadouvan-Gewürzen <i>Allergens: Dairy, sulphur dioxide and sulfites.</i>	25,50

