

Speisekarte

Vorspeisen

LEBENDE AUSTERN, halbes Dutzend 36.00

"PRAT" ARTISCHOCKEN (Royale, eingelegt und knusperig) MIT STOPFLEBER VON "COLOMERS " 30.00

SEEIGEL UND MESSERMUSCHELN AUS DEN RÍAS GALLEGAS MIT "PIL PIL" (ASPIK) UND PARMENTIERPÜREE 34.00

TARTARE VOM ROTEN GARNELEN MIT "AJO BLANCO" (kaltes Knoblauchcremesuppe) UND GERÄUCHERTEM AUSTER AUF GEMAHLENE SCHWARZBROT 42.50

GALIZISCHER HUMMER IN SALAT MIT ASPIK GEMÜSE DER SAISON 48.50

"DIM SUM" (chinesische Ravioli) GEFÜLLT MIT GARNELEN AUS PALAMÓS IN BRÜHE "DASHI" MIT GEDÄMPTEN IBERISCHEM LANDSCHINKEN UND ALGEN 36.50

TAGLIOLINI MIT EI AUS "CALAF" GEKOCHT AUF KLEINER TEMPERATUR UND EINGELEGTEN SCHWARZEN GRAUS-TRÜFFELN 42.50

UNSERE CANNELLONI GEFÜLLT MIT PRAT-HÜHNCHEN SAUCE 25.00

Fischgerichte und Reis

EINGELEGTER FISCH VOM MARKT PARFÜMIERT MIT THYMIAN AUF BORRETSCH-KARDONEN-CREME AUS NAVARRA 38.50

GEBRATENE STREIFENBARBEN (ohne Gräten) MIT CONSOMMÉ AUS KOREANISCHER SOJA UND ZWIEBELBLÄTTERN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT 32.50

WILD WOLFSBARSCH ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT UND REIS MIT ROTEN RIESENGARNELEN 42.50

SAUTIERTE "ESPARDENYES" (MEERGURKEN) MIT FADENNUDELN "ROSSEJAT" 52.50

"VERBRANNTER" REIS MIT AAL VON "EL DELTA" UND HEUSCHRECKENKREBSE VON "LA BARCELONETA" 30.50

Fleischgerichte

SCHWEINSFÜßE UND SCHWEINESCHWANZE (ausgebeint und knusperig) MIT MAIRÜBEN AUS LA CERDAÑA VON "TALLTENDRE " 28.00

ENTE IN EIGENEM SAFT GEBRATEN UND IN DER PRESSE (min. 2 Personen) 39.50 p.p.
(der große Klassiker von Via Veneto seit 1967)

PETIT POULET DE BRESSE IN ZWEI KOCHEN MIT CURRYREIS 36.50

Die Brust gebraten nach "traditioneller" Art und der Schenkel gekocht auf kleiner Flamme und glasiert

KITZSCHULTER MIT RISOTTO VON "PUNTALETTE" UND "VALENÇAY" ZIEGENKÄSE 32.50
(in zwei Arten zubereitet: gekocht auf kleiner Temperatur 12 Stunden und lauwarmes Carpaccio)

KITZKOTELETTS ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT MIT AUFLAUFKARTOFFELN 39.50

"CHAROLAIS" RINDERFILET "EN TAGLIATTA" MIT GEBRATENEM KÜRBIS UND PILZRAGOUT 39.50

(Preise mit MwSt. inbegriffen)

Menü “ SCHWARZEN TRÜFFEL ”

Von Graus (Huesca); “Tuber melanosporum” die besten schwarzen Trüffel

Aperitif:

*BAUERNBROT-TOAST MIT OLIVENÖL AUS LA SÈNIA (alte Olivenbäumen) UND SCHWARZEN TRÜFFELN
SCHWARZEN TRÜFFELN DIE CHAMPAGNER*

GETRÜFFELTE “FIGUERAS” ZWIEBEL

(gefüllt mit Stopfleber, "Migas" (frittierte Brotkrumen) und Trüffeln auf 5J-Schinkensaftkonzentrat)

TAGLIOLINI AN EIER AUS CALAF GEKOCHT AUF KLEINER TEMPERATUR MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

“CHAROLAIS” RINDERFILET "EN TAGLIATTA" MIT „SARDO“ PECORINORISOTTO UND SCHWARZEN TRÜFFELN

KÄSE "Camembert Normandie" REFINING VON JEAN D'ALOS MIT SCHWARZEN TRÜFFEL

SÜßEM HOMAGE VON SCHWARZEN TRÜFFEL

Preis: 140€ / Pers.

Degustationsmenü

Eine Auswahl einiger unserer bekanntesten Gerichte zusammen mit unsere neuesten Nachrichten

Aperitif: FISH & CHIPS VIA VENETO

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT WALDORFSALAT

(Apfel und Walnüsse aus Girona, Salatherzen aus Tudela)

*“DIM SUM” (chinesische Ravioli) GEFÜLLT MIT GARNELEN AUS PALAMÓS IN BRÜHE “DASHI” MIT
GEDÄMPTEN IBERISCHEM LANDSCHINKEN UND ALGEN*

*GEBRATENE STREIFENBARBEN (ohne Gräten) MIT CONSOMMÉ AUS KOREANISCHER SOJA
UND ZWIEBELBLÄTTERN ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT*

KITZSCHULTER MIT RISOTTO VON “PUNTALETTE” UND “VALENÇAY“ ZIEGENKÄSE

(in zwei Arten zubereitet: gekocht auf kleiner Temperatur 12 Stunden und lauwarmes Carpaccio)

HASELNUß-SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT KAKAOSCHLEIER UND THAI-EIS

Preis: 100€ / Pers.

(Preise mit MwSt. inbegriffen)