



TAGESKARTE „SPM KLASSIKER“

SUPPEN

Thailändische „Tom Kah Gai“ | Kokosmilch | Huhn | Gemüse | Koriander | Ingwer | € 9

Bouillabaisse | klare Fischsuppe | Edelfische | Krustentiere | Gemüse | € 17

∂ ∂ ∂

VORSPEISEN

„Culatello Involtini“ | Rohschinken~Röllchen | Rucola | Feige | Büffel~Mozzarella | € 20

Vitello Tonnato | Rosa Milchkalb & Thunfischcreme | Kapern | Tomaten | Artischoke | € 23

Carpaccio vom Bio Rind | Pfeffercrème | Sellerie | Parmesan | Pinien | € 23

spicy Sashimi von Tuna & Lachs | Avocado | Grapefruit | Sesam | € 25

Bio Vital Salat | Blattsalate | gehobeltes Gemüse | Tomaten | Nüsse | Sprossen | € 12

Holländische Felsenaustern | per Stück | € 5

∂ ∂ ∂

HAUPTGERICHTE

Seeteufel~Filet | Tomaten~Basilikum Risotto | Bio Gemüsegarten | € 38

Fisch & Meeresfrüchte „Chefs choice“ | Pinien~Blattspinat | Piemonteser~Gnocchi | € 44

kurzgebratener Gewürz~Thunfisch | Erdäpfel~Rucola Pürée | Pak Choi | € 38

„Rotes Thai“ Seafood Curry | Edelfische | Garnelen | Muscheln | Gemüse | Duftreis | € 30

Pfeffersteak vom Bio Rinderfilet | 180 g | grüner Pfeffer | Gratin | Bio Gemüse | € 44

hausgemachte Pappardelle & Wildsugo | Ofen~Kürbis | Preiselbeeren | Parmesan | € 26

sanft geschmorte Short Rips vom Bio Rind | Kartoffelpüree | Fisolen | Schalotten | € 34

rosa „Tagliata“ vom Bio Entrecote | Rucola | Tomaten | Parmesan | Bratkartoffel | € 30

∂ ∂ ∂

SÜSSER ABSCHLUSS

Warmer Ananas~Crumble aus dem Ofen | Pinacolada~Eis | Pandan | € 16

karamellierter Bananen~Cheesecake | Passionsfrucht | Rum~Bananen | Bananeneis | € 15

SPM Schokokuchen mit flüssigem Kern | Beeren | Beeren~Joghurt Eis | € 16

gereiften Käse aus der Vitrine | Feigensenf | € 16

Sollten Sie **Nahrungsmittelunverträglichkeit** oder **Allergien** haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

*Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. **Gedeck pro Person € 6.***

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen!