

MENU 1

€ 40

VORSPEISEN

CANNELLONI AUS KALBFLEISCH UND TRÜFFEL MIT
SCHWARZER KNOBLAUCH-BÉCHAMELSAUCE UND
PINIENKERNEN

GEMISCHTER TOMATENSALAT MIT PESTO UND
FRISCHER BÜFFEL-BURRATA

HAUPTGERICHTE

SPANFERKEL, KARTOFFEL, SÜSSKARTOFFEL UND
SOBRASADA

MEDITERRANER WOLFSBARSCH, GERÄUCHERTES
KARTOFFELPÜREE UND ROTES PESTO

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT BURRATA UND KIRSCHTOMATEN IN
EINER PISTAZIEN-PESTO-SAUCE

100%
VEGETARIAN

NACHSPEISEN

ORANGE IN TEXTUREN

KÄSEKUCHEN, AMARENA-KIRSCH-EIS UND
ORANGENGUMMIBONBON

MENU 2

€42

VORSPEISEN

BRIOCHE MIT IBERISCHEN BBQ-SCHWEINERIPPCHEN,
CHIPOTLE-MAYONNAISE UND EINGELEGTEM KNOLLESELLERIE
TOMATENTARTAR, MANGO-COULIS, FRISCHE BURRATA-
STRACCIATELLA UND SARDISCHES BROT

HAUPTGERICHTE

STEINBUTT, FENCHEL UND SAUTIERTES GEMÜSE
GEREIFTES ENTRECOTE, SÜSSKARTOFFELPÜREE,
ZUCKERSCHOTEN UND SPARGEL
RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND BUFALA IN
ROTER PESTOSAUCE

100%
VEGETARIAN

NACHSPEISEN

TIRAMISU AIRECEL, MUSCOVADO-PUDDING UND
SIZILIANISCHES KAFFEE-EIS

GESALZENES PISTAZIENEIS, JOHANNISBROT-EIS, CRÈME
ANGLAISE UND ROTE FRUCHTGUMMIS

MENU 3

€42

VORSPEISEN

PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGE CALAMARI, AIRECEL-ART
PATATAS BRAVAS, GEMISCHTE KROKETTEN UND
IBERISCHES BELLOTA-SCHINKEN-PLATTE.

HAUPTGERICHTE

SPANFERKEL, KARTOFFELN, SÜSSKARTOFFELN UND
SOBRASADA.

MEDITERRANER SEEBARSCH, RAUCHIGES
KARTOFFELPÜREE UND ROTES PESTO.

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND
BÜFFELMOZZARELLA IN ROTEM PESTO.

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE IN TEXTUREN

ZARTER KAKAOSCHOKOLADENKUCHEN MIT
JOHANNISBROT, EUKALYPTUS, PISTAZIEN UND
AHORNSIRUP-GEL

airecel

restaurant

MENU 4

€ 42

VORSPEISEN

"PICADA"

(PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGE CALAMARI,
AIRECEL-ART PATATAS BRAVAS, GEMISCHTE
KROKETTEN, IBERISCHE BELLOTA-SCHINKENPLATTE)

HAUPTGERICHT

MEERESFRÜCHTE- ODER GEMISCHTE PAELLA

(JE NACH ANZAHL DER GÄSTE)

DESSERTS

CAROB-GATÓ MIT MANDEL-EISCREME UND VANILLE-

CRÈME ANGLAISE

ORANGENDESSERT