

À la Carte

Starters

Vorspeisen

Tartare of Sea Bass, Pickled Turnips and Japanese Sauce

Wolfsbarsch-Tartare, Eingelegte Rüben and Japanische Sauce

Tiger Prawn with Langoustine Raviole and Butter with Herbs

Wilde Tigergarnele mit Langoustinen-Raviole und Butter mit Kräutern

Marinated Wild Salmon with Avocado Cannelloni

Marinierter Wildlachs mit Avocado-Cannelloni

Sea Scallops with Truffle Ravioli and Sea Urchin Emulsion

Jokobsmuscheln, Trüffel-Ravioles und Seeigel-Emulsion

Bresse Pigeon with Port Wine Sauce and Chamomile

Bresse Taube und Portweinsauce mit Kamille

Sautéed Suck Foie Gras with Apple Marmalade

Sautierte Enten Foie Gras mit Apfelmarmelade

Organic Eggs à la Coque with Oscietra Caviar

Bio-Eier à la Coque mit Oscietra-Kaviar

Main Courses

Hauptgerichte

Fish / Fisch

Wild Turbot Fillet with Pan-Fried Foie Gras Escalope

Wildes Steinbuttfilet mit Gebratene Foie Gras Schnitzel

Wild Sea Bass Fillet with Herbal Mousseline

Wildes Wolfsbarschfilet mit Kräutermousseline

Lobster from the Algarvian Coast with Risotto Gel and Bisque Sauce

Hummer von der Algarve-Küste mit Risottogel und Bisque Sauce

Meat / Fleisch

One Month Dry Aged Venison Tenderloin with Sauce Poivrade

Ein Monat Trockenes Gealtertes Hirschfilet mit Poivrade Sauce

Barbarie Duck Supreme with Orange Sauce and Apple

Barbarie Entenbrust mit Orangensauce und Apfel

Lamb Fillet with Honey and Five Spices Sauce

Lammfilet mit Honig und Fünf-Gewürze-Sauce

Tornedos of Angus Need with Grand Veneur Sauce

Tournedos vom Angusrind mit Grand Veneur Sauce

Desserts

Nachspeisen

Chocolate Extravaganza

Schokoladen Extravaganza

Organic Tart with Strawberries and Raspberries

Tarte-Bio mit Erdbeeren und Himbeeren

Apple Charlotte with Vanilla Ice Cream

Apfel-Charlotte mit Vanilleeis

Selection of Homemade Ice Creams and Sorbets

Auswahl na Hausgemachten Eis und Sorbets

Selection of Portuguese and French Cheese

Portugiesische-Französische Käseplatte