

vasco

APERITIV

San Giuseppe 0,1

Prosecco Brut GOGG 9

Rosé di Pinot Nero 9

Sabaté i Coca 0,1

Corpinnat Brut 10

Corpinnat Brut Rosat 10

ADD ON'S zum Gedeck

Boquerones 7

Zart eingelegte mediterrane Sardellen
Marinated Mediterranean Anchovies

Tapenade

Geräucherte Tomatencreme 7
Smoked Tomato Cream

Jamon Bellota 12

Gereifter spanischer Bellota-Schinken
Aged Spanish Bellota Ham

Oliven 4

Knuspriges Brot 4

Käse 7

STARTER

Tartare 34

Gebeizter Eidotter | Radieschen
Cured Egg Yolk | Radish

Caviar 35

Osetra Kaviar 10g | Erbse | Stachelbeere
Osetra Caviar 10g | Pea | Gooseberry

IN BETWEEN

Pasta 24/32

Gnocchi | Wintertrüffel | Champagnernage
Gnocchi | Winter Truffle | Champagne Nage

Risotto 38/55

Languste | Pomelo | Vanille
Langoustine | Pomelo | Vanilla

DESSERT

Chocolat blanc 25

Weißer Schokolade | Mandel | Champagner
White Chocolate | Almond | Champagne

Jumi-Käsevariation 18

Feigensenf | Früchtebrot
Fig Mustard | Fruit Bread

vasco

MENÜ

Kulinarische Entdeckungsreise € 105 (5-Gang) | € 145 (** 7-Gang)

Genießen Sie eine Auswahl exklusiver Kreationen, die mit frischen, saisonalen Zutaten zubereitet werden.

Couteaux aux Asperges

32

Schwertmuschel | Senfgurken Vinaigrette | weißer Spargel
Razor Clam | Pickled Mustard Cucumber Vinaigrette | White Asparagus

Asparagi Verdi e Aglio

24

Grüner Spargel | schwarzer Knoblauch | Chavreux | Pistazie
Green Asparagus | Black Garlic | Chavroux | Pistachio

Filet d'Esturgeon au Verjus

34

Störfilet | Fiole | Verjus
Sturgeon Fillet | Green Bean | Verjuice

Animelle di Vitello **

36

Kalbsbries | Artischocke | Trüffel | Kaffee
Sweetbread | Artichoke | Truffle | Coffee

Halibut su Pomodori**

36

Heilbutt | Tomatenraritäten | Zucchini | Fischsud
Halibut | Rare Tomatoes | Zucchini | Fish Broth

Filet de Chevreuil au Topinambour

42

Rehrücken | Sanddorn | Sonnenblumenkerne | Topinambur
Saddle of Venison | Sea Buckthorn | Sunflower Seeds | Jerusalem Artichoke

Tartelette à la Pêche

19

Pfirsich | Stracchiarella | Aceto Balsamico
Peach | Stracciatella | Balsamic Vinegar

Gerne bieten wir Ihnen eine individuell abgestimmte Weinbegleitung an.



LUNCH-TIME

Di-Fr von 12:00 - 16:30 Uhr

SNACKS

Brot	4
Oliven	4
Boquerones	7
Tapenade	7
Käse	7
Jamon Bellota	12

BISTRO-LUNCH

3- Gang	54
4-Gang	68

DRINKS

Soda 0,75	5
Zuegg Fruchtsäfte 0,2	4
San Giuseppe 0,1	9
Prosecco Brut GOCG / Rosé di Pinot Nero	
Sabaté i Coca 0,1	9,5
Corpinnat Brut / Rosat	
Orchidea - Inurietta 1/8	7,5
Sauvignon Blanc, Navarra -SP	
Quinta Apolonia - Belondrade 1/8	9,6
Verdejo, Rueda -SP	
Chianti Classico - Castagnoli 1/8	9,6
Sangiovese-Canaiolo-Colorino, Chianti -I	
Antítese - Carraça dos Santos 1/8	8,4
Castelão - Marselan, Peninsula de Setúb. -PT	
Espresso	3
Cappuccion	4

STARTER

Tartare	24
Rind / Melanzani / Trüffel	
Beef / Eggplant / Truffle	
Asparagi Verdi	24
Grüner Spargel / Chavreux / Pistazie	
Green Asparagus / Chavroux / Pistachio	
Insalata	18
Salatherz / Karotte / Granatapfel	
Romaine Heart / Carrot / Pomegranate	

MAIN

Pasta	24
Trüffelnocchi	
Truffle Gnocchi	
Risotto	24
Krustentierfond / Crevetten	
Shellfish Broth / Shrimps	
Pesce	34
Störfilet / Fiole / Verjus	
Sturgeon Fillet / Green Bean / Verjuice	
Carne	36
Dry Aged Entrecôte / Rosmarinkartoffel	
Dry-Aged Entrecôte / Rosemary Potatoes	

DESSERT

Poire aux Amandes	18
Birne / Zimt / Salzmandeleis	
Pear / Cinnamon / Salted Almond	