



Our Exceptional Products

It is with immense pleasure that we introduce our new high-quality partner. Maison Duler: Voted "Best Ham in the World" in Barcelona, Patrick Duler's ham is made from purebred Gascon pigs, raised according to strict standards. Only 250 pigs per year meet the quality requirements of Maison Duler.

"Our hams are aged from 20 to 70 months. The older they are, the more intense, complex, and persistent the flavors. Each of my hams is unique. Choosing a ham is truly a matter of personal taste." – Patrick Duler

Patrick Duler Ham Aged 60 Months

An exceptional, haute couture ham for discerning connoisseurs who appreciate well-aged products. The combination of carefully selected high-fat thighs and successive aging in naturally humid cellars results in intense flavors and extremely complex aromas of dried porcini mushrooms, walnuts, and more, while maintaining an extraordinary smoothness and sweetness.

20g Plate:	20€
40g Plate:	40€
60g Plate:	60€

Patrick Duler Cured Meats

Assorted Platter 50g:	18€
-----------------------	-----

Gascon Pork aged 2 months

Gascon Pork shoulder with pepper

Gascon Pork Belly





Menu Sympa

45€

Starters

Forest mushroom ravioli with parmesan and spinach, mushroom broth and praline

Bazadais Beef pastrami, smoked beetroot, blueberries, Granny Smith

Main Courses

Grilled swordfish marinated in olive oil, mint, and lemon with grilled vegetables, Tandoori spices and tzatziki sauce

Crispy pork tenderloin with ewe's cheese, Paimpol beans cassoulet, green cabbage, rich garlic jus

Vintage Cheese trolley (10€ extra)

Desserts

Lemon cream with meringue, basil sorbet

Puff pastry with Tonka cream, yuzu caramel, mango sorbet

Menu Détente

55€

Starters

Salmon tataki with citrus and sesame, guacamole, wasabi foam

Pan-fried fresh duck liver, pear, pistachio and saffron

Mains

Seared monkfish with coriander and Sichuan pepper, coconut green curry velouté and seasonal vegetables

Roasted duck breast with cardamom, seasonal vegetables mango and coffee coulis

Vintage Cheese trolley (10€ extra)

Desserts

Flavors around the fig, fromage blanc sorbet and Agastache

Valrhona Caraïbe 66% dark chocolate and strawberry ganache, strawberry gel, long pepper ice cream



A La Carte

Starters

Forest mushroom ravioli with parmesan and spinach, mushroom broth and praline 22€

Bazadais Beef pastrami, smoked beetroot, blueberries, Granny Smith 22€

Salmon tataki with citrus and sesame, guacamole, wasabi foam 26€

Pan-fried fresh duck liver, pear, pistachio and saffron 28€

Main Courses

Grilled swordfish marinated in olive oil, mint, and lemon with grilled vegetables, Tandoori spices and tzatziki sauce 26€

Crispy pork tenderloin with ewe's cheese, Paimpol beans, green cabbage, rich garlic jus 26€

Seared monkfish with coriander and Sichuan pepper, coconut green curry velouté and seasonal vegetables. 36€

Roasted duck breast with cardamom, seasonal vegetables mango and coffee coulis 38€

Desserts

Puff pastry with Tonka cream, yuzu caramel, mango sorbet	12€
Lemon cream with meringue, basil sorbet	12€
Flavors around the fig, fromage blanc sorbet and Agastache	14€
Valrhona Caraïbe 66% dark chocolate and strawberry ganache, strawberry gel, long pepper ice cream	14€
Selection of Aged Cheeses	Price according to quantity

Little gourmand menu

(Up to 12 years old)

15€

20€

Main + dessert

Starter + Main + dessert

Reduced portion of most of the adult menu choices

(For very small children) 12€

A meat or fish choice with seasonal vegetables

+ two scoops of ice cream

Unsere außergewöhnlichen Produkte

Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen unseren neuen hochwertigen Partner.

Maison Duler: In Barcelona zum „Besten Schinken der Welt“ gewählt, wird der Schinken von Patrick Duler aus reinrassigen Gascon-Schweinen hergestellt, die nach strengen Vorgaben aufgezogen werden. Nur 250 Schweine pro Jahr erfüllen die Qualitätsanforderungen der Maison Duler.

“Unsere Schinken reifen von 20 bis 70 Monaten. Je älter sie sind, desto intensiver, komplexer und anhaltender sind die Aromen. Jeder meiner Schinken ist einzigartig. Die Wahl des Schinkens ist wirklich eine Frage des Geschmacks.“ Patrick Duler

Patrick Duler Schinken, gereift 60 Monate

Ein außergewöhnlicher, hochklassiger Schinken für anspruchsvolle Kenner, die Produkte mit langer Reifung schätzen. Die Kombination aus sorgfältig ausgewählten, fettreichen Keulen und einer Reifung in aufeinanderfolgenden, natürlich feuchten Kellern ergibt intensive Geschmacksnoten und extrem komplexe Aromen von getrockneten Steinpilzen, Nüssen und mehr, wobei eine außergewöhnliche Geschmeidigkeit und Sanftheit erhalten bleibt.

20g Teller:	20€
40g Teller:	40€
60g Teller:	60€

Patrick Duler Wurstwaren

Gemischte Platte 50g:	18€
-----------------------	-----

Gascon Schweine Salami, gereift 2 Monate

Entenbrust und schweinefleisch

Gascon schwein coppa

Chorizo mit Espelette-Pfeffer

Gascon-Schweinebauch



Sympathisches Menü

45€

Vorspeisen

Waldpilz-Ravioli mit Parmesan und Spinat, Pilzbrühe und kandierten Haselnüssen

Bazadais-Rindpastrami, geräucherte Rote Bete, Heidelbeeren, Granny Smith

Hauptgerichte

Gegrillter Schwertfisch mariniert in Olivenöl, Minze und Zitrone.
Gegrilltes Gemüse, Tandoori-Gewürze, Tzatziki-Sauce

Knuspriges Schweinefilet mit Schafskäse, Paimpol-Bohnen, Grünkohl, Knoblauch-sauce

Käsewagen mit gereiften Käsesorten (10€ Aufpreis)

Desserts

Windbeutel mit Diplomatencreme aus Tonkabohne, Yuzu-Karamell, Mangosorbet

Zitronencreme mit Baiser, Basilikumsorbet

Entspannungsmenü

55€

Vorspeisen

Lachstataki mit Zitrusfrüchten und Sesam, Guacamole, Wasabi-Schaum

Gebratene frische Entenleber, Pistazien, pochierte Birne in Weißwein und Safran

Hauptgerichte

Gebratener Seeteufel mit Koriander und Szechuanpfeffer, Kokosnuss-Grüncurry-Velouté und saisonalem Gemüse

Gebratene Entenbrust mit Kardamom, saisonalem Gemüse, Mango und Kaffeecoulis

Käsewagen mit gereiften Käsesorten (10€ Aufpreis)

Desserts

Aromen rund um die Feige, Fromage-Blanc-Sorbet und Agastache

Valrhona Caraïbe 66% Zartbitterschokolade und Erdbeerganache, Erdbeergel, Langpfeffereis



À la Carte

Vorspeisen

Waldpilz-Ravioli mit Parmesan und Spinat, Pilzbrühe und kandierten Haselnüssen 22€

Bazadais-Rindpastrami, geräucherte Rote Bete, Heidelbeeren, Granny Smith 22€

Lachstataki mit Zitrusfrüchten und Sesam, Guacamole, Wasabi-Schaum 26€

Gebratene frische Entenleber, Pistazien, pochierte Birne in Weißwein und Safran 28€

Hauptgerichte

Gegrillter Schwertfisch mariniert in Olivenöl, Minze und Zitrone. Gegrilltes Gemüse, Tandoori-Gewürze, Tzatziki-Sauce 26€

Knuspriges Schweinefilet mit Schafskäse, Paimpol-Bohnen, Grünkohl, Knoblauch-sauce 26€

Gebratener Seeteufel mit Koriander und Szechuanpfeffer, Kokosnuss-Grüncurry-Velouté und saisonalem Gemüse 36€

Gebratene Entenbrust mit Kardamom, saisonalem Gemüse, Mango und Kaffeecoulis 38€



Desserts

Windbeutel mit Diplomatencreme aus Tonkabohne, Yuzu-Karamell, Mangosorbet 12€

Zitronencreme mit Baiser, Basilikumsorbet 12€

Aromen rund um die Feige, Fromage-Blanc-Sorbet und Agastache 14€

Valrhona Caraïbe 66% Zartbitterschokolade und Erdbeerganache, Erdbeergel, Langpfeffereis 14€

Auswahl an gereiften Käsesorten : Preis nach Menge

Kleines Feinschmeckermenü

(Für Kinder bis zu 12 Jahren)

Kleine Portionen der meisten Gerichte aus dem Erwachsenenmenü

Hauptgang + Dessert 17€

Vorspeise + Hauptgang + Dessert 20€

Für sehr kleine Kinder 12€

Eine Fleisch- oder Fischoption mit saisonalem Gemüse
Zwei Kugeln Eis