

Speisenangebot Da Capo 2024

Hausgebeizter Coholachs /Buttermilch / frische Kokosnuß (4,7)

Salat von roten Linsen /Medjool-Datteln / Ofenfenchel (8)

Eingelegtes Mittelmeergemüse / Heumilch-Aijoli (7)

Rahmsüppchen von getrockneten Steinpilzen /Schnittlauchschaum (7)

*Langzeit gegarte Black-Angus Rinderhüfte frisch aufgeschnitten
Kaveripfeffer / Reduzierte Barolojus (9)*

*In Zitronenbutter gebratenes Rotbarschfilet / Kaffir Limettensoße / geschmorter Pak-Choi
(4,6,7,11)*

Im Ofen gebackene Riedkartoffeln mit frischem Rosmarin

Rote Beete Hummus / Rote Mojosoße (1a)

Mariniertes Ofengemüse /spanisches Olivenöl

Hokkaido Kürbislasagne /Bergkäse / Babyspinat (1a,7,9)

Rahmiges Kartoffelgratin (7) / Jasmin-Pilafreis mit zweierlei Sesam (1i,11)

Orangen-Karamell Panna Cotta / Kokoscrumble / Mangorelish (1f,7,M)

Creme Brulee von der Tonkabohne / frische Beeren (7)

1 Glutenhaltiges Getreide:	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse,	8 Schalenfrüchte:
a) Weizen b) Roggen c) Dinkel	4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse,	a) Mandeln, b) Haselnüsse
d) Buchweizen e) Gerste	6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse,	c) Walnüsse d) Cashewnüsse
f) Hafer g) Hirse h) Mais	9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse,	e) Pecannüsse f) Paranüsse
i) Reis j) Triticale	11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite	g) Pistazien h) Macadamianüsse
	13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	und Nusserzeugnisse

A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig,
E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel,
H gewachst,
I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt,
K coffeinhaltig, L genetisch verändert,
M Fruchtsaft / Fruchtnektar