



EMPFEHLUNGEN



- APERITIFS -

MANHATTAN BY TRIBECA

TRIBECA PASSION GIN

FLÛTE CHAMPAGNE MOUTARD GRAND CUVÉE BRUT

WEISSER PORTWEIN RAMOS PINTO WHITE RESERVE

KIEVE MULE WYBOROWA / ABSOLUT ELIX

- VORSPEISEN -

MUSCHELN NACH SPANISCHER ART

FISCHSUPPE MIT MINZAROMEN

MIT ROUILLE UND CROÛTONS.

BLÄTTERTEIG MIT WILD-ALHEIRA, ZIEGENKÄSE, KIRSCHEN UND
ÓBIDOS-GINJA-REDUKTION

- HAUPTGERICHTE -

WILDPASTETE

MIT RAHMSPINAT UND BIRNE IN ROTWEIN.

FREILANDHAHN IN ROTWEIN

MIT PERLZWIEBELN, PILZEN UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE.

IBERISCHES SCHWEINEFILET UND ALHEIRA-ROLLE MIT AZEITÃO-KÄSE UND
STÄNGELKOHL

MIT WALDSAUCE UND POMMES FRITES.

PANIERTE SEEZUNGENFILETS MIT TOMATENREIS

MIT REMOULADE.

PANIERTE GARNELEN MIT SCHWERTMUSCHELREIS

NUDELN ODER REIS MIT WOLFSBARSCH UND GARNELEN IN CALDEIRADA-SAUCE

TRIBECA-MENÜ ZUM TEILEN FÜR VIER PERSONEN

MUSCHELN NACH SPANISCHER ART, PANIERTE GARNELEN, SEEZUNGENFILETS, SECRETOS VOM IBERISCHEN SCHWEIN,
WILD-ALHEIRA, SCHWERTMUSCHELRISOTTO, POMMES FRITES, REMOULADE, PADRÓN-PAPRIKA UND TOMATEN NACH ALGARVE-ART.



PASTA



LINGUINE ALLA SICILIANA

MIT GARNELEN AUS MOSAMBIK, KNOBLAUCH, PORTWEIN UND SCHARFER Roter PAPRIKA.

FARFALLE MIT GEMÜSE UND ZIEGENKÄSE

MIT TOMATENSAUCE, KRÄUTERN, GEMÜSE UND KÄSE.

LINGUINE ALLE VONGOLE

MIT VENUSMUSCHELN, NATIVEM OLIVENÖL UND WEISSWEIN.

TAGLIATELLE MIT KLEINEM HUMMER

MIT MEERESFRÜCHTESAUCE, WODKA UND PILZEN.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

LASAGNA ALLA BOLOGNESE