

Starters —

- FRÜHSOMMERSALAT 18
Kirsche, Grüner Spargel, Pistazie
- GEANGELTE MAKRELE 19
Gurke, Avocado, Miso, Kokos
- RINDERTATAR HANDGESCHNITTEN 20
Sellerie, Meerrettich, Chiccoree

Intermediate —

- SPARGEL & ROTWILDGARNELE 18
Erbsen, Verbene, Kartoffelcreme
- SPAGHETTI "VONGOLE" 18
Venusmuscheln, Pernod, Dill, Tomate

Mains —

- ROCHENFLÜGEL & RISOTTO 38
Rosmarin, Paprika & Zucchini
- MÜNSTERLÄNDER SPARGEL & MORCHELN 34
Kleine Kartoffeln, Sauce Mousselin, Kopfsalat
- LAMMRÜCKEN VOM SYLTER SALZWIESENLAMM 41
Sommergemüse & Knoblauch

Desserts —

- ERDBEER & WALDMEISTER 16
Rhababer, Creme Fraiche
- ESPRESSO & SCHOKOLADE 16
Sahne, Rum
- KÄSEAUSWAHL VON TÖLZERSKASLADEN 19
Früchtebrot & Beurre Bordier

PORTUGIESISCHE WOCHE
14. JUNI - 17. JUNI

Starters —

KAROTTEN IM ALGERISCHEN STIL 5
Knoblauch, Kreuzkümmel, Petersilie

PIMIENTOS DE PADRON 6
Fleur de sel

STECHROCHENSALAT 14
Kartoffel, Mayonnaise, Petersilie

SARDINEN CROSTINI 12
Paprika, Sardine, Geröstetes Baguette

KNOBLAUCHGARNELEN 14
Knoblauch, Chili, Koriander

Mains —

THUNFISCHSTEAK GEBRATEN 19
Karamelierte Zwiebeln, Süßkartoffeln

OCTOPUS CARPACCIO "GALEGA STIL" 18
Olivenöl, Geräucherte Paprika

RINDERHÜFTSTEAK 18
Senfsauce

IBERICO MIT MIESMUSCHELN 16
Koriander, Knoblauch, Paprika

CROQUETES MIT KALB & CHORICOS 16
Bechamel & Petersilie

IBERICOBÄCKCHEN IN ROTWEIN GEKOCHT 18
Kartoffelpüree

Desserts —

ORANGENCREME BRULEE 9

QUEIJO DE FIGO 9
Getrocknete Feige & Mandeln

RECKOS
RESTAURANT
— BAR