

VORSPEISEN

Traditionelle" Gazpacho mit kicherebsen trampó	10 €
Rote Früchte Gazpacho mit Jakobsmuscheln, Tapenade und Zucchini-Blüte aut tempura.....	12 €
Caprese salat	10 €
Rindercarpaccio mit Algen-Pesto und Rucola	9 €
Oktopus-Carpaccio mit Mayonnaise in seinen Tinte, SobrasadHaus-balsamico und Saison Gemüse-Konfitüre.....	12 €

TEIGWAREN

Unsere orientalische Nudel mit Nüssen, Wakame und eigelegtem Ingwer	10 €
Tagliatelle bolognese art	9 €
Tagliatelle mit pesto und Kirschtomaten-Confit	9 €

FISCH

Seebarschfilet mit Rote-Bete-Hummus, trampó aus Koriander und Kimchi- Mayonnaise.....	20 €
Kabeljau mkit gelben Curry-Alioli Gratiniert, Gemüse, Chili un Teriyaki-sausse Reduktion....	19 €
Thunfischsteak mit Orange dashi, Erdbeeren, Waldpilzen (Vakum gekocht) und Wasabi-Mayonnaise	19 €

FLEISCH

Rinderfilet mit Patató (Kartoffeln), Gemüse, Foie, Yakiniku-sausse und Mandelkuchen.....	22 €
Ente-Confit mit roten Früchte-sausse, Gemüse aus Soja mit einen hauch von Curry.....	19 €
Unsere Lammterrinen auf Barbecued art mit Wakame-Algen, Gemüse Gyoza und Kastanienpüree	22 €

EMPFEHLUNGEN

Gambas aus Sóller mit Salat und getrockneten Tomatyen-Vinagrette aus Pedro Sherry	22€	Ximenez
Pilze Risotto mit Trüffelöl und Chili-aioli	12 €	
Lachstartar mit limette, Soja, Guacamole gewürst, Kimchi Mayonnaise und sauer Apfel.....	12 €	
Thunfisch-Tartare mit Algen, Kimchi und Miso	12 €	
Unsere Burge mit Ziegenkäse gratiniert, escalibada und Pommes-frites	14 €	

NACHSPEISEN

Schokolade coulant mit Eis	6 €
Baileys Tiramisú und cookies Oreo	6 €
Erdbeeren Balsamico art mit Mojito Eis	6 €
Mandelkuchen mit Eis und Kandierten Kumquats	6 €
Abwechslungsreich Eis	6 €
*Tages Dessert	6 €