

Vorspeisen / Starters/ Entrantes

Austern stk. / Oysters piece / Ostras pieza 4,50 €

Natur mit Zitrone oder mit Schalotten Vinaigrette oder gratiniert auf Babyblattspinat
Nare with lemon or shallots vinaigrette or au gratin with babyleaf spinach
Natural con lemon o vinaigrette de eshalottas o gratinado con espinaca

Ziegenkäse-Praline / Goat cheese / Queso de cabra 13,50 € *Veggy*

Gebackene Nuss-Ziegenkäse-Praline mit Apfel-Birnen Chutney
Baked nut goat cheese praline with apple- pear- chutney
Praliné de queso de cabra con chutney de pera y manzana

Winterlicher Garten-Früchte-Salat / Winter salad / Ensalada miramores 12,50€ *Veggy*

Nussdressing, Datteln, Mallorquinische Mandeln, Mandarinen aus Sóller, gehobelten Mahon
Nutdressing, dates, mallorquín almond, mandarin from Sóller, Mahon cheese
Vinaigrette de nueces, almendras mallourquin, mandarinas de Sóller, queso mahon

+ 3.90 € Mit geräucherter Enten Brust / with smoked duck breast / con pechuga de pato ahumado

Iberico Schinken / Iberico Ham / Jamon Iberico 22.00 €

Pan Cristal und Tomatenmarinade | Pan Cristal and tomatoes | Pan Cristal y marinade de Tomate

Kartoffelsuppe / Potatosoup / Sopa de Patata 9,00€ *Veggy*

Apfel, Röstzwiebeln, Speck (mit Trüffel +8,00€)
Apples, fried onions, Bacon (with Truffle +8,00€)
Manzana, cebollas fritas, bacon (con trufa + 8,00€)

Enten-Miso Consomme / Duck-Miso Consomme / Pato-Miso Consomme 13,00€

Mit hausgemachtem Dim Sum mit asiatischer Gemüseeinlage
With homemade Dim Sum with asiatic vegetable
Con Dim Sum caseras y verduras asiáticas

Trio de Gamba 16,90€

Hausgemachtem Dim Sum, in Tempura mit Mango, als Krustentiersuppe mit Gamba-Spiess
Homemade Dim Sum, in tempura, soup with gamba spit
De Dim Sum casera, en tempura, de sopa con pincho de gamba

Rinderfilet Tartar / fillet of beef tartar / Tartaro 18,00€

Wachtelspiegelei, Sauerrahm, pommes soufflé
Quail egg, sour cream, pommes soufflé
Huevo de codorniz, sour cream, pommes soufflé

Tintenfisch / Octopus / Pulpo 17,00€

Gegrillter Octopus mit Kartoffelschaum, piment d'Espelette
Grilled octopus with potato foam, piment d'Espelette
Pulpo a la plancha con espuma de patata y piment d'Espelette

Maultaschen / Maultaschen / Maultaschen 18,00€

Hausgemachte Milchkalbsmaultaschen auf Spinatcreme, Wachtelei und Trüffelschaum
Home made german Pastabags stuffed with milk veal on spinach cream, quail egg and truffle foam
Raviolis alemana relleno de ternera blanca lechal on crema de espinaca, huevo cordoniz, espuma de trufa

Veggy = Vegetarisch möglich / Possible vegetarians / Vegetarians possible

iva incluido

Pescado / Fisch / Fish

Wolfsbarsch / Seebass / Lubina 26,50 €

Mit Kartoffel- Gratin, Kohlrabi-Gemüse und Champagner-Senf-Sauce
With gratinated potatoes, kohlrabi-vegetables and champagne mustard sauce
Con papas gratinadas, verduras de colinabo y salsa de mostaza y champaña.

Seezunge / Sole / Lenguado 28,50 €

Im Ganzen in Zitronenbutter gebraten, Spanische Spinatkroketten
Hole sole fried in Lemonbutter, spanisch spinach-croquettes
Entera en mantequilla de limón, croquetas de espinacas españolas.

Carne/ Fleisch / Meat

Wiener Schnitzel 23,50 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, mit Kartoffel-Gurkensalat, Handgerührten Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from milk veal, potato-cucumber salad, cranberries
De ternera blanca, ensalada de patatas y pepino, arándanos agrios

Barbarie Entenbrust /Barbarie Duck breast / Pechuga de Pato Barbarie 25,80 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust , Rotkrautcreme , Preiselbeere , Rosenkohl und mini Semmelknödel
Pink roasted Barbarie duck breast, red cabbage, cranberry, Brussels sprouts and mini bread dumplings
Pechuga de pato Barbarie, crema de col roja, arándano, coles de Bruselas y mini albóndigas de pan

Rinder Geschnetzeltes / Beef-filet Stripes / Tiras de ternera 25,00 €

Rinder Geschnetzeltes in Marsala Pilzsauce, Kartoffelpüree und Wintergemüse
In marsala- mushroom sauce , potato mash and winter vegetables.
Tiras de ternera en salsa de vino marsala, puree de patatas y verduras de invierno

Rinderfiletroulade / Beeffilet Roulade / Filete relleno 28,50 €

Rinderfilet gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Schnittlauch-Senf Kruste, Rotkohl und Kartoffelpüree
Beeffilet-roulade filed with bacon and onions, chive mustard crust, red cabbage and potato mash
Filete de ternera relleno de bacon y cebolla, costra de mostaza de cebolleta, col roja y puré de patatas

Lamm Oriental duo / Lamb Oriental duo / Cordero Oriental duo 28,50 €

Lammkarree und geschmorte Haxe, Dattel- Zwiebel Relish, Hummus, Kichererbsen
Rack of lamb and stewed shank, dates onion relish, hummus, chickpeas
Karree de cordero y pierna, chutney de dátiles y cebolla, hummus, garbanzos

Parilla BBQ Lavastein | Lavastone | Piedra Lava

Lammkoteletts / Lambchops / Chuletas de Cordero	22.00 €
Us Flanksteak 300g	24.00 €
Rinderfilet / Beeffilet / Sollomillio de ternera 200g	24.00 €

- Pommes / french Fries / Patatas fritas
- Püree / mashed potatoes / Puree
- Kartoffelgratin / potao gratin / gratin de patatas
- Speckbohnen / bacon beans / judias bacon
- Wintergemüse / Winter-vegetable / Verduras

4.00 €

- Klassische Jus / Gravy / Salsa negra
- Sauce Bernaise
- Cognac-Madagaskar-Peppersauce

3,50 €

- Kräuterbutter / Herbutter / mantequilla de hierbas

2,00 €

getruffelte Pommes / truffled fries / patatas trufado

5,90 €