

MENÚ GOURMET (3 OPCIONES)

GOURMETMENÜ (3 ALTERNATIVEN)

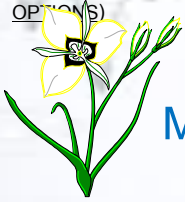
GOURMET MENU (3

1. PEDIDO INDIVIDUAL DE PLATOS NORMALES

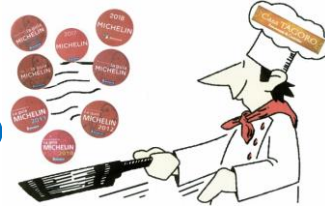
1. INDIVIDUELLE BESTELLUNG NORMALER PORTIONEN

1. ORDERED INDIVIDUALLY NORMAL SIZE DISHES

OPTION(S)



MENÚ „FIN de INVIERNO



ingredientes
ingredientes
Zutaten

1.

€

aperitivo 3 Aperitif 3 aperitif

ESPUMOSO CASERO „ALBAHACA VIVE“

ESPUMOSO DE ESPAÑA CON ESENCIA DE ALBAHACA

SPANISCHER PROSECCO MIT HAUSGEMACHTER BASILIKUMESSENZ

SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENCE

4,80

1.plato 1 Erster Gang 1.course

ENSALADA „FIN de INVIERNO“

ENSALADA DE SOLOMILLO DE BUEY TEMPLADA CON MAYONESA DE SEMILLAS DE CALABAZA & HUEVO ECOLOGICO

LAUWARMER SALAT VON RINDERFILETSTREIFEN AN KÜRBISKERNÖL-MAJONESE & EI VOM BIOHUHN

LIGHT WARM BEEF FILET SALAD WITH PUMPKIN SEED MAYONNAISE & FREE RANGE EGG

*ak

14.80

2.plato 2 Zweiter Gang 2.course

SOPA „FIN de INVIERNO“

CREMA DE COLIFLOR CON CROSTINI INTEGRAL, CREMA DE ENELDO & SALMON AHUMADO

BLUMENKOHLCREMESUPPE MIT VOLLKORN-CROSTINI, DILLCREME UND RÄUCHERLACHS

CREAMY CAULIFLOWER SOUP WITH WHOLE GRAIN CROSTINI, DILL CREAM AND SMOKED SALMON

*bkm

6,80

3.plato 3 Dritter Gang 3.course

VIEIRA „FIN de INVIERNO“

VIEIRA CON ALGAS DE WAKAME; PAPAYA & RAGOUT DE FRESAS

JAKOBSMUSCHELN AUF WAKAME-ALGEN, PAPAYA & ERDBEER-RAGOUT

SCALLOPS TOPPED ON WAKAME, PAPAYA AND STRAWBERRY RAGOUT

*ej

18.80

4.plato 4 Vierter Gang 4.course

BACALAO „FIN de INVIERNO“

MEDALLONES DE BACALAO EN ABRIGO DE KATAIFI CON CREMA DE PIMIENTON, LIGERO PICANTE & PURE DE GABANZAS

KABELJAU-MEDALLIONS IN KATAIFI-MANTEL AN LEICHT PIKANTER PAPRIKACREME DAZU KICHERERBSENPÜREE

COD FISH MEDAILLIONS COATED IN KATAIFI WITH CREAMY LIGHT SPICY PAPRIKA SAUCE AND CHICK PEA PURE

*bm

19.80

5.plato 5 Fünfter Gang 5.course

TERNERA „FIN de INVIERNO“

LOMO DE TERNERA LECHAL CON CREMA DE MORILLA Y POLENTA

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN AN MORCHELRAHM & POLENTA

PINK VEAL SADDLE WITH MOREL MUSHROOM SAUCE & POLENTA

*clk

25,80

6.plato 6 Sechster Gang 6.course

SUEÑO „FIN de INVIERNO“

HELADO DE VAINILLA DE BOURBON CON RAGOUT DE ARÁNDANO & ACEITE DE SEMILLA DE CALABAZA

BOURBON-VANILLEEIS AUF BLAUBEER-RAGOUT DAZU KÜRBISKERNÖL & VOLLKORN-CRUMBLE

BOURBON VANILLA ICECREAM TOPPED ON BLUEBERRY RAGOUT WITH PUMPKIN SEED OIL & CRUMBLE

*km

6,80

2. MENU DE 4 PLATOS (CUATRO PLATOS MÁS PERQUEÑOS DE LIBRE ELECCIÓN CON APERITIVO)

2. 4-GÄNGE MENÜ (VIER DER ANGEBOTENEN GERICHTE VERKLEINERT INKL. APERITIF)

2. 4-COURSE-TASTING MENU (FOUR SMALLER PLATES OF YOUR CHOICE INCL APERITIF)

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

68.-/P

25.-/P

3. MENU DE 6 PLATOS (TODOS LOS PLATOS MÁS PERQUEÑOS, PERO CON APERITIVO & SORBETE)

3. 6-GÄNGE MENÜ (ALLÉ ANGEBOTENEN GERICHTE VERKLEINERT, ABER INKL. APERITIF & SORBET)

3. 6-COURSE-TASTING MENU (ALL PLATES SMALLER BUT INCL APERITIF & SORBETE)

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

75.-/P

33.-/P

ULTIMO PEDIDO A LAS 20:45 HRS
BESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 20:45 UHR
LAST ORDER AT 8:45 PM