



MENÚ „PRIMAVERA“



aperitivo / Aperitif / aperitif

ESPUMOSO CASERO „ALBAHACA VIVE“

ESPUMOSO DE ESPAÑA CON ESENCIA DE ALBAHACA
SPANISCHER PROSECCO MIT HAUSGEMACHTER BASILIKUMESSENZ
SPANISH SPARKLING WINE WITH HOMEMADE BASIL ESSENCE

1.plato / Erster Gang / 1.course

TATAKI „PRIMAVERA“

TATAKI DE ATUN ROJO EN SESAMO CON SALSA TERIYAKI, ALGAS "WAKAME" & WASABI
TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH IN SESAM AN TERIYAKI-SAUCE, WAKAMEALGEN & WASABI
RED TUNA TATAKI IN SESAME WITH TERIYAKI SAUCE, WAKAME SEAWEED & WASABI

2.plato / Zweiter Gang / 2.course

SOPA „PRIMAVERA“

CREMA DE ESPÁRRAGOS CON PESTO DE AJO VERDE SILVESTRE
SPARGELCREMESUPPE MIT BÄRLAUCHPESTO
CREAMY ASPARAGUS SOUP WITH WILD GREEN GARLIC PESTO

3.plato / Dritter Gang / 3.course

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS „PRIMAVERA“

ENSALADA TIBIA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, PACK CHOY, FRESAS MARINADAS Y CREME FRAICHE
LAUWARMER SALAT VON WEISSEM STANGENSPIGEL MIT PACK CHOY, MARINIERTEN ERDBEEREN & CREME FRAICHE
WARM WHITE ASPARAGUS SALAD WITH PACK CHOY, MARINATED STRAWBERRIES & CRÈME FRAICHE

4.plato / Vierter Gang / 4.course

VIEIRA & FOIE „PRIMAVERA“

VIEIRAS SALVAJES & FOIE GRAS CON CREMA DE ÁZAFRAN
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN & FOIE GRAS AN SAFRANCREME
WILD SCALLOPS & FOIE GRAS TOPPED ON CREAMY SAFFRON SAUCE

5.plato / Fünfter Gang / 5.course

CORDERO CANARIO „PRIMAVERA“

LOMO DE CORDERO LECHAL CANARIO CON POLENTA & JUDIAS EN ABRIGO DE BACON
ROSA GEBRATENER KANARISCHER LAMMRÜCKEN MIT POLENTA & GRÜNEN BOHNEN IM MSPECKMANTEL
PINK CANARIAN LAMB SADDLE WITH POLENTA & GREEN BEANS COATED IN BACON

6.plato / Sechster Gang / 6.course

SUEÑO „PRIMAVERA“

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

ingredientes
ingredients
Zutaten

1.

€

4,80

*bdj

15.80

*k

6,80

*ck

16.80

*ek

18.80

*ak

23,80

*km

6,80

2020 CERTIFICATE OF EXCELLENCE
 TRIPADVISOR



68.-/P

25.-/P

75.-/P

33.-/P

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

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

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

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

MARIDAJE WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING



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