

Menü

Vorspeise

Kürbis und Ingwer Cremesuppe
Salat mit Saubohnen und Minze
Eingelegte Artischocken mit Gänseleber-Vinaigrette
Escalivada mit gratiniertem Ziegenkäse
Gemüse und Seehecht Pastete mit Tartare Soße
Gratinierter grüner Spargel mit Räucherlachs
Auberginenmussaka
Rührei mit Seeigeln
Gegrilltes Gemüse mit Romesco Soße
Gratinierte Makkaroni auf Katalanische Art
Großmutter's Cannelloni
Schnecken mit Chimichurri Soße
Schinkenkroketten

Hauptgericht

Reis mit Mantisgarnelen (min 2 pax)
Fideuà mit Tintenfisch und Garnelen (min 2 pax)
Seehecht auf San Sebastianer Art
Wolfsbarschfilets in Cidreessig
Grillierte Goldbrasse mit Kartoffeln und Zwiebel aus Figueres
Seeteufel mit Cava und Garnelen
Tintenfische mit Fleischfüllung und amerikanischer Soße
Schweinsfilet mit Fünf-Pfeffer-Sauce
Hühnerragout vom Freilaufhuhn mit Pilzen
Hamburger vom Kalb mit karamellisierter Zwiebel, Rotwein und Brie-Käse
Lammshulter aus dem Ofen
Gratiniertem Schweinsfüße

Nachtsch

Katalanische Creme
Eisbiskuit mit Mandel und heißer Schokoladensoße
Eis und Sorbets nach Art des Hauses
Unser Tiramisu
Baba mit Rum, Koko Eis und Malibu mit Ananas Reduktion
Cheese cake Käsekuchen mit Feige Marmelade
Karamell Apfel Waffel mit Katalanischecremeeis und Haselnüssen Streuzzel
Baileys Pudding
Millefeuille mit Zitronencreme und Beeren
Orangen mit Ihren Kandierte Schale und Cointreau Sorbet
Unsere Whiskyrtorte
Sachertorte mit Pfirsich Marmelade

Menu mit Desserts oder Kaffee

Mittag
35,80€

Nachts, Wochenende und Feiertage
37,80€

(Getränke getrennt)