

MENU

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Ingwer
Bohnensalat mit Minze
Baby-Spinat und Ziegenkäse-Salat mit Walnüssen und Pesto
Artischockensalat mit Gänseleber Vinaigrette
Poché-Ei mit Kartoffel Parmentier und grüner Spargel
Rüben mit Roquefort Soße
"Trinxat" (Kartoffel und Kohl) mit katalanischer Wurst
Gegrilltes Gemüse mit Romesco Soße
Gratinierte auf Catalanische Art Makarroni
Grobmutter's Cannelloni
Gedünstete Erbsen
Schnecken mit Chimichurri Soße
Schinkenkroketten

Hauptgericht

Sautierte Tintenfische mit Knoblauch und Petersilie
Seehecht mit Tintenfischbändchen, Artischocken und Tintenöl
Wolfsbarsch mit Cava
Gebackene Dorade mit Kartoffeln und Zwiebeln
Seeteufel mit Pilzen Soße
Fideuà mit Tintenfisch und Garnelen (min. 2 pax)
Gemüsereis und Würstchen (min. 2 pax)
Rindfleischburger mit Fünf-Pfeffer-Sauce
Gratinierte Schweinsfüsse
Wildschweinragout mit Zwiebeln und Bauchspeck
Lammschulter aus dem Ofen
Hühnerragout mit Pilzen

Nachtisch

Katalanischecreme
Eisbiskuit mit Mandel und heißer Schokoladensoße
Eis und Sorbets nach Art des Hauses
Unser Tiramisú
Baba mit Rum, Kokoeis und Malibú mit Ananas Reduktion
Cheese cake Käsekuchen mit Marillenmarmelade
Karamel Apfel Waffle mit Katalanischecremeeis und Haselnüssen Streuzzel
Baileys Pudding
Millefeuille mit Zitronencreme und Himbeeren
Orangen mit ihren kandierten Schale und Cointreau Sorbet
Unsere Whiskeytorte

Menu mit Desserts oder Kaffee (Getränke getrennt)

Mittag
Menu: 35,80€

Nachts, Wochenende und Feiertage
Menu: 37,80€