

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

Großmutters Cannelloni

Gedünstete Erbsen

Schnecken mit Chimichurri Soße

Schinkenkroketten

Hauptgericht

Sautierte Tintenfische mit Knoblauch und Petersilie

Seehecht mit Tintenfischbändchen, Artischocken und Tintenöl

Wolfsbarsch mit Cava

Gekochte 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

Katalanische Creme

Eisbiskuit mit Mandel und heißer Schokoladensoße

Eis und Sorbets nach Art des Hauses

Unser Tiramisú

Baba mit Rum, Kokos Eis und Malibú mit Ananas Reduktion

Cheesecake Käsekuchen mit Marillenmarmelade

Karamell Apfel Waffle mit Katalanische Creme Eis und Haselnüssen Streuzzel

Baileys Pudding

Millefeuille mit Zitronencreme und Himbeeren

Orangen mit Ihnen kandierten Schale und Cointreau Sorbet

Unsere Whiskytorte

Menu mit Desserts oder Kaffee (Getränke getrennt)

Mittag

Menu: 35,80€

Nachts, Wochenende und Feiertage

Menu: 37,80€