Menú

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 Sobe
Gratinierter grüner Spargel mit Räucherlachs
Erbsen-Eintopf mit Blutwurst
Rührei mit Seeigeln
Gegrilltes Gemüse mit Romesco Sobe
Gratinierte Makkaroni auf Katalanische Art
Großmutters Cannelloni
Schnecken mit Chimichurri Sobe
Schinkenkroketten

Hauptgericht

Reis mit Heuschreckenkrebsen (min 2 pax)
Fideuà mit Tintenfisch und Garnelen (min 2 pax)
Seehecht mit Artischocke und Tintenfisch mit Öl aus der eigenen Tinte
Wolfsbarsch in Cidreessig
Grillierte Goldbrasse mit Kartoffeln und Zwiebel aus Figueres
Seeteufel mit Cava und Garnelen
Tintenfische mit Fleischfüllung und amerikanischer Sobe
Schweinsfilet mit Fünf-Pfeffer-Sauce
Entenconfit
Hamburger vom Kalb mit karamellisierter Zwiebel, Rotweinund Brie-Käse
Lammschulter aus dem Ofen
Gratiniertem Schweinsfüße

Nachtisch

Katalanische Creme
Eisbiskuit mit Mandel und heißer Schokoladensobe
Eis und Sorbets nach Art des Hauses
Unser Tiramisú
Baba mit Rum, KoKo Eis und Malibú 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 Kandierten Schale und Cointreau Sorbet
Unsere Whiskytorte

Menu mit Desserts oder Kaffee

Mittag	Nachts, Wochenende und Feiertage
34,80€	36,80€

(Getränke getrennt)