

Menu

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Ingwer
Salat mit Burrata, Spinat, und Pesto
Ziegenkäse Salat mit Kürbis, Quitten und Nüssen
"Escalivada" mit Anchovis und Oliven coulis
Cremepilzpastete
Poché-Ei mit Kartoffel Parmentier und Pilzen
Rüben mit Roquefort Soße
Gratinierter auf katalanische Art Makarroni
Gegrilltes Gemüse mit Romesco Soße
Schinkenkroketten
Auberginen Musaka
Schnecken mit Chimichurri Soße

Hauptgericht

Seehecht auf Donosti Art mit Gemüse
Sautierte kleine Tintenfische mit Knoblauch und Petersilie
Wolfsbarsch mit Cidreessigmarinade
Grillierte Goldbrasse mit Kartoffeln und Zwiebel aus Figueres
Seeteufel Todestrumpetencreme
Thunfisch mit Mirinsoße mit rosa Pfeffer und Soja
Fideuà mit Tintenfisch und Garnelen (min. 2 pax)
Reis mit Pilzen, Wurst und Gemüse (min. 2 pax)
Hamburger vom Kalb mit fünf Pfeffersorten
Kalbsmedaillon mit Pilzen
Gratinierter Schweinsfüße
Lammshulter aus dem Ofen
Wildschweinragout mit Zwiebeln und Speck
"Botifarra esparracada" mit Pilzen (aufgeplatzte große katalanische Bratwurst)

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 mit Vanille
Karamel Apfel Waffle mit Katalanischecremeeis und Haselnüssen Streuzel
Baileys Pudding
Orangen mit Ihren kandierten Schale und Cointreau Sorbet
Millefeuille mit Zitronencreme und Himbeere
Unsere Whiskytorte

Menu mit Desserts oder Kaffee (Getränke getrennt)

Mittag

Menu: 35,80€

Nachts, Wochenende und Feiertage

Menu: 37,80€