

ENTRANTES - ENTRÉES

Crema de calabaza y jengibre, con canelón de ternera y cacahuets
Pumpkin and ginger cream soup with veal cannelloni and peanuts

0 - OR

Cremoso de patata, mejillón, migas y puerro
Creamy potato, mussels, crumbs, and leek soup

PRINCIPALES - PRINCIPALS

Carrillera de ternera sobre arroz aromatizado, coco al curry casero y puré de boniato
Beef cheek on flavoured rice, home-made coconut curry and sweet potato purée

0 - OR

Lubina con aliño de tomate, puré de patata ahumado y pesto rojo
Sea bass with tomato dressing, smoked mashed potato and red pesto

0 - OR

Bauletti de ricotta de oveja y pistacho con salsa de remolacha
Bauletti of sheep's ricotta and pistachio with beetroot sauce

POSTRES - DESSERTS

Espuma de chocolate blanco con mango, helado de Baileys y gominola de casis
White chocolate mousse with mango, Baileys ice cream and blackcurrant gummy

0 - OR

Sopa de cerezas, fresas y helado de yogurt-maracuyá
Cherry soup, strawberries and yoghurt-maracuya ice-cream

El menú deberá reservarse antes de las 12:00 horas y deberá servirse para toda la mesa

*** The menu needs to be booked before 12:00 noon and shall be served for the whole table***

35,00 Eur

MENU COMPLETO
FULL MENU

Por favor consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias
Please inform our staff in case of food allergies or intolerances



STARTERS – VORSPEISEN

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Kalbscannelloni und Erdnüssen
Crème de potiron et gingembre avec cannelloni de veau et cacahuètes

ODER - OU

Cremige Kartoffel-, Muschel-, Krümel- und Lauchsuppe
Soupe crémeuse de pommes de terre, moules, miettes et poireaux

MAIN COURSE – HAUPGERICHTE

Rinderbacke auf gewürztem Reis, hausgemachtem Kokosnuss-Curry und Süßkartoffelpüree
Joue de bœuf sur riz parfumé, curry de noix de coco maison et purée de patates douces

ODER - OU

Wolfsbarsch mit Tomaten-Dressing, geräuchertem Kartoffelpüree und rotem Pesto
Bar de ligne avec vinaigrette à la tomate, purée de pommes de terre fumées et pesto rouge

ODER - OU

Bauletti aus Schafsricotta und Pistazien mit Rote-Bete-Sauce
Bauletti de ricotta de brebis et pistache avec sauce à la betterave rouge

DESSERTS – NACHTISCH

Weißer Schokoladenmousse mit Mango, Baileys-Eis und schwarzen Johannisbeergummi
Mousse au chocolat blanc avec mangue, crème glacée au Baileys et gomme au cassis

ODER - OU

Kirschsoupe, Erdbeeren und Joghurt-Maracuya-Eis
Soupe de cerises, fraises et crème glacée au yaourt - maracuya

Das Menü muss vor 12:00 Uhr mittags gebucht werden und muss für den gesamten Tisch serviert werden

*** Le menu doit être réservé avant 12h00 et doit être servi pour toute la table***

35,00 Eur

KOMPLETTES MENÜ
MENU COMPLET

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten Please
S'il vous plaît consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

