



Tages und Abendkarte
Carta de día y noche
Lunch & Dinner Menu

Küche / Cocina / Kitchen
13:00 – 15:00 / 19:00 – 22:00hs

Mittwoch und Donnerstag geschlossen

*

Miércoles y Jueves cerrado

*

Wednesday and Thursday closed



Vorspeisen / Entrantes / Starters

Tagessuppe, bitte beim Kellner erfragen
Sopa del día, por favor consulte a nuestro camarero
Soup of the day, please ask our waiter
9,80 €

Salat der Saison mit karamelisierten Ziegenkäse, Nüssen und Früchten
Ensalada de temporada con queso de cabra caramelizado, nueces y fruta
Seasonal Salad with goat cheese, nuts and fruit
14,80 €

Asiatischer Linsensalat mit Koriander, Limette, Ingwer, Chilli und Limonenöl
*Ensalada asiática de lentejas con cilantro, Chili, Jengibre
y Aceite de Limón*
Asian Lentil salad with coriander, Chilli, Ginger
and Lemon Oil
14,80 €

Burrata mit Cherrytomaten, Cantaloupmelone, Frühlingslauch und altem Balsamico
Burrata con tomate cherry, melón Cantaloup, puerro y balsámico
Burrata with cherry tomatoes, Cantaloup melon and old balsamic vinegar
14,80 €



Garnelen auf Bruschetta mit Tomate, Gurke, Ananas und Zitronenthymian
Bruschetta de Gambas con tomate, pepino, piña y tomillo de limón
Shrimps on bruschetta with tomato, cucumber, pineapple and lemon thyme
15,80 €

Ceviche vom Fisch des Tages mit Koriander, Ingwer, Limette, Tomate & grüner
Paprika
Ceviche de pescado del día con cilantro, jengibre, lima, tomate y pimiento verde
Ceviche from fish of the day with coriander, ginger, lime, tomato and green pepper
17,80 €

Thunfisch in Zimt-Sesamkruste gebraten mit Orangen-Humus und Himbeer-Balsamico
– Reduktion
*Atún a la plancha en corteza de sésamo y canela, con humus de naranja y reducción de
vinagre Balsámico de frambuesa*
Tuna grilled in a cinnamon sesame crust with orange humus and raspberry balsamic
vinegar-reduction
17,80 €

Carpaccio vom Rind, weiße Trüffelcreme, Pinienkerne Basilikumpesto, Parmesanspäne
und hausgemachtes Honig-Senf-Eis
*Carpaccio de ternera con crema de trufa blanca,
pesto de albahaca y piñones, virutas de parmesano y helado de miel y mostaza*
Veal carpaccio with white truffle cream, pine nuts & basil pesto,
parmesan and homemade honey& mustard ice cream
17,80 €



Hauptgericht / Plato principal / Main Courses

Spaghetti mit Trüffel und Parmesan
Spaghetti con trufa y parmesano
Spaghetti with truffle and parmesan
18,80 €

Gefüllte Kürbis-Mandel Raviolis in Orangenbutter und Parmesan
Raviolis rellenos de calabaza y almendras
en salsa de mantequilla de naranja y parmesano
Pumpkin & almond ravioli in orange butter sauce and parmesan
18,80 € - ½ Portion 14,80 €

Fisch des Tages an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Pescado del día con verduras mediterráneas y patatas al romero
Fish of the day with mediterranean vegetables roemary potatoes
25,80 €

Garnelen gegrillt mit Knoblauchcrouton und Salatbouquette
Gambas a la plancha con crouton de ajo y bouquet de ensalada
Grilled shrimps with garlic crouton and salad bouquet
25,80 €

Maispouardenbrust an Orangen-Dattel-Gemüse, Couscous und Erdnussjus
Pechuga de pollo de corral con naranja y dátiles, cuscús y salsa de cacahuete
Free range chicken breast with Orange and dates, Couscous and peanut jus
25,80 €

Filet vom Rind mit roter Paprika, grünem Spargel und Palenta-Sobrasada-Krapfen
Solomillo de ternera con pimiento rojo, espárragos verdes,
buñuelitos fritos de polenta y Sobrasada
Fillet of beef with red paprika, green asparagus and Palenta-Sobrasada-Krapfen
32,80 €

Lammkarree mit Honi-Chilli-Kruste, Kartoffelgratin und Tomaten-Oliven-Gemüse
Carré de cordero con costra de miel y chili, patatas gratinadas, tomates y aceitunas
Lamb rack with honey-chili-crust, potato gratin and tomato-olive vegetables
29,80 €



Dessert / Postres

Crema Catalana nach Art des Hauses

Crema Catalana casera

Home made crema catalana

9,80 €

Mandelparfait nach Rezept von Thomas

Parfait de almendras de Thomas

Thomas's almond parfait

9,80 €

Pfirsichtarte mit Vanilleeis (15 Min. Wartezeit)

Tarta de melocotón con helado de vainilla (15 min. de tiempo de espera)

Peach tart with vanilla ice cream (15 minutes waiting time)

9,80 €

Hausgebackener Kuchen

Tartas caseras

Home made Cake

6,80 €