

Themenküche

Spanische Inseln im Sommer

Menü

Euro

Tapas - Vorspeisenteller

Oktopus-Salat, Thunfisch-Creme,
Pa amb oli (geröstete Brotscheibe mit Tomatenmus)

6,80

Rinderfilet

mit Serrano-Schinken umhüllt, Sofrito-Gemüse,
Meersalz-Kartoffeln, Mojo rojo

26,00

Inselhüpfer

Orangen-Sorbet, gebrannter Kokos-Flam,
Mandel-Parfait

6,20

Menüpreis 36,00

Unsere Empfehlung

Sangria „Spezial“

Erfrischende Rotweinbowle mit Orangen und Zitronen
nach unserem Rezept

4,90

Pomada (Menorca)

Gin mit Zitronenlimonade und Minze

5,40

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Allergiekarte.

In allen angegebenen Preisen sind Service
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.