



APERITIF

zur Auswahl

- Ananas mit knusprigem iberischem Schinken
- Löffel mit Stockfischwürfel und scharfer Romesco-Sauce
- Sobrasada“ Paprika Wurst auf gebackenem Kochbananen-Taler
- Hausgemachte Spinat-Coca mit Rosinen und Pinienkernen
 - Gänseleber und Apfel-Moosbeeren-Kompott
 - Galicischer Oktopus mit Kartoffelpüree und Paprika
- Gebackener Ziegenkäse auf Waldbeeren-Rote Beete-Kompott
- Patatas Bravas mit karamellisierten Zwiebeln und Vulkan-Salz
 - Knusprige Garnelen mit Curry Marinade am Spieß
 - Frittierte Tintenfisch-ringe auf andalusische Art
- Kabeljau mit Orange, Zwiebel und Safranöl im Gläschen
 - Zwiebelkuchen aus dem Holzofen
 - Nacho mit Cheddar-Creme
 - Ziegenkäse in Tempurateig auf Kürbis-Chutney
- Salatkopferzen mit geräuchertem Schellfisch und Ziegenkäse
- Canapé aus Blätterteig gefüllt mit Tomatencreme und Sprossen
- Tintenfisch-Streifen mit Bambussprossen und geräuchertem Bauchfleisch
 - Lachswürfel, mariniert auf Mango-Chutney
- Tomaten-Ingwer Bruschetta mit und ohne Anchovi-Filet auf Baguette
 - Mini Mozzarella mit Mango und Kirschtomaten
- Gebratenes Foie Gras auf Aprikosen-Zwiebel Confit im Keramiklöffel
- Bruschetta mit Mediterranem Gemüse und eingelegten roten Zwiebeln
 - Lachswürfel mariniert auf Kürbis-Chutney
 - Seeteufelwürfel gebraten mit Rosmarin und Bauchspeck
 - Tomaten-Ingwer Bruschetta auf geröstetem Baguette
- Datteln im Speckmantel mit Mandelkern und süßsaurer Soße
 - Bodega Serrano Schinken und gereifter Manchego Käse
 - Roastbeef mit Crudites und Tataren Dipp
- Salatkopferzen mit geräuchertem Schellfisch und Ziegenkäse Creme
 - Knusper Hähnchen Filet mit süßsaurer Soße
 - Kartoffel-Salat mit Olivenöl, Chili und Knoblauch
- Teigtaschen gefüllt mit pikanten Maishähnchen und zartem Mais
 - Spanische Tortilla mit Spinat
 - Scampi im Röstimantel und süß-scharfer Soße
- Gebackene Pralinen aus Waldpilzen und Serrano Schinken
- Mallorquinische Paprikawurst mit gegrillter Ananas und Käse gratiniert
 - Mini Mozzarella mit Mangocarpaccio und Kirschtomaten
 - Fleischballchen mit Tomaten-Kräuter Dipp



MENÜ 1

Gruß aus der Küche

*Riesen-Langustinen mit Spargelsalat an
geistem Spargelsüppchen im Gläschen*

*Iberisches Filet „Pata Negra“ auf geschmälzten
Tomaten mit Rucola
„Tumbet Mallorquin“ Geschichtete Aubergine,
Paprika,
Zucchini und Zwiebeln mit Kartoffeln*

*Geeiste Suppe von weißer Schokolade mit
warmen
Mini Schokoladenbisquit und Himbeeren*

MENÜ 2

Gruß aus der Küche

*Bodega Serrano Schinken mit Wald-Pilz-
Antipasti,
Feldsalat und Parmesan*

*Entenbrust leicht mit Olivenholz angeräuchert
auf
Linsen-Gemüse an Süßkartoffelpüree*

*Crema Catalana mit weißer Schokolade an
marinierten Mango und Waldbeeren S*

MENÜ 3

Gruß aus der Küche

*Trilogie von kalten Süppchen im Gläschen
Tomate mit leichter Ingwer Note, Avocado mit
Minze und Kürbis mit Orange*

*Filet von der Goldbrasse auf Gemüsestreifen in
Weißwein-Soße an
Koko-Basmatireis mit Safran*

*Brownie mit Schokoguss an Erdbeeren
in grüner Pfeffer Soße*



MENÜ 4

Gruß aus der Küche

*Lachsfilet mit Olivenholz angeräuchert an
Quinoa-Linsen-Salat und Salatgurken-Zaziki
mit Joghurt*

*Medaillon vom Entrecote auf "Salsa Criolla"
an Grill-Gemüse und Rosmarin Kartoffeln*

Red Velvet Tart mit Frischkäse-Vanille-Creme

MENÜ 5

Gruß aus der Küche

*Carpaccio vom Rind in Trüffelöl-Marinade,
Rucola und Parmesan*

*Filet vom Atlantik Dorsch auf Spinat an
Karotten-Risotto und Weißwein-Soße*

Tart mit Himbeer-Schokolade an Vanille Soße

MENÜ 6

Gruß aus der Küche

*Burrata an Tomaten Fächer und Mango Würfel
mit
Basilikum-Pesto und Kürbiskernen*

*Seewolf-Filet auf Mallorquinischer Art,
Kartoffelscheiben mit Mangold, Spinat und
Gemüse an Krustentier-Soße*

*Tart Tatin an Schokoladenmousse mit
Waldbeeren*



MENÜ 7

Gruß aus der Küche

*Ceviche vom Schwertfisch an marinierten
Avocados und Babysprossen-Salat*

*Perlhuhn Kreolisch an "Mangu de platano"
Kochbananenpüree und
Mandel Brokkoli*

*Lauwarmer Schokoladencoulant an in
Weisswein pochierter Birne*

MENÜ 8

Gruß aus der Küche

*Riesen-Garnelen auf Pflücksalat und
Avocadofächer mit Koriander*

*Lammrücken unter der Olivenhaube mit
Rotweinsosse dazu gegrillte Aubergine und
Rosmarin Kartoffeln*

Schokoladenmouse in glasiertem Schokobisquit

MENÜ 9

Gruß aus der Küche

*Tartar vom Lou de Mar und Lachs mit
Koriander an gebackener Kochbananen Talern*

*Rinderfiletsteak auf gegrilltem Gemüse und
getruffeltes Kartoffelgratin*

*Karottenküchlein mit Frischkäse Creme an
Erdbeer Soße*



DESSERTS

Tart Tatin und Mini Schokoladencoulant an Früchteboquet mit Himbeecouli

Himbeermousse Pyramide auf Vanillesoße mit Fruchtsalat

Frischkäse Crepé mit lauwarmer Schokolade und Mango Fächer

Joghurtcreme mit Minze und Mallorquinischen Erdbeeren auf Chantilly Creme

Feigen Parfait mit Schokoladenhaube und Maracuja Soße

Bailey's Eiercremetimbal mit Karamell und Blaubeeren auf Mokkaschaum

Tart Tatin mit Bourbon Vanilleeis und Brandyschaum an Waldbeeren

Lauwarmer Schokoladen Coulant mit Früchtebouquet und Vanillesoße

Trilogie von der Schokolade mit Tart, Mousse und Eiscreme auf Waldbeeren Soße