

VORSPEISEN

	Euro
Salat aus hausgeräuchertem Lachs mit leichtem Biskuit aus schwarzen Oliven	7.00
Zwiebel-Schichtkuchen mit Entenleberpastete	10.00
Pa amb oli	7.50
Rote-Bete-Risotto	7.50
Gyoza gefüllt mit Spinat und mallorquinischer Sobrasada	7.50
Marmoriertes Ei, bei Niedrigtemperatur gegart, Olivenöl-Noodles und Gemüsewok	7.50

**Los pescados
y derivados
crudos,
semicrudos, marinados y
escabechados servidos han
estado congelados a -20° C
según el RD 1420/2006**



FISCHGERICHTE

	Euro
Gegrillter Seeteufel in einem Meeresgemüsefond und geräucherter Parmentier	14.00
Meeresfrüchtepapillote mit Estragon und Cavasauce	12.00
Knusperiger Sankt Peterfisch Panko und Hoisin Gemüse	12.00

FLEISCHGERICHTE

Mit Pilzen gefüllte Schweinefüsse, Geflügelleber in Rotwein	11.00
Mallorquinisches Lammkarree, geräuchert und gebraten mit Karottencreme	14.00
Presa ibérica (Nackenkern) bei Niedrigtemperaturen gegrillt, Selleriepüree, zweifarbige Romescosauce	14.00



**Unsere Gerichte enthalten Allergene. Im Falle
einer Lebensmittelallergie, fragen Sie bitte nach den
Zutaten.**

DESSERTS

Euro

Drei Inseln

4.50

(Käsemousse mit Minze, Knuspergebäck aus Ensaimada und menorquinischem Biskuit, Sorbet aus Pomada und Sahne)

Mango & Mango

4.50

(Mangoblüte, Fruchtgelee, pikantes Sorbet, Kugeln aus Luisenkraut, Knusper-Mango)

Lauwarmes Blätterteiggebäck mit

4.50

Schokoladenschichten, Erdbeer- und Orangensaft

(Schwarz-weiße Glasur, frische Erdbeeren und Orangenspalten)

Mandel-Session

4.50

(Leichter Röstmandelbiskuit, Baklava, karamellierte Mandeln, in einer Mandelmilch)

10% MWSt. Im Preis inbegriffen

**Alle Gerichte dieser Karte werden
von unseren Schülern gekocht und serviert.**