

# ZUM TEILEN

*Geröstetes Brot mit Olivenöl und Tomate*

*Iberischer Schinken*

*Iberische Wurstplatte*

*Geräucherter Lachs mit Zitrusfrüchten und Toast-Häppchen*

*Riesengarnelen in Knoblauchöl*

*Tintenfischringe nach andalusischer Art*

# VORSPEISEN

*Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Safran*

*Geräucherte Auberginen-Creme mit Ratatouille und gerösteten Brotwürfeln*

*Gemischter Salat mit geschmolztem Ziegenkäse und Piquillo-Paprikaschoten-Marmelade*

*Cesar-Salat mit Hähnchen lackiert mit Provence-Kräutern*

*Eintopf aus kleinen Puffbohnen nach katalanischer Art*

*Frische Pasta mit Pesto aus getrockneten Tomaten mit sautierten Pilzen*

*Unsere Enten-Cannelloni nach katalanischer Art mit Röhrenpilz-Bechamel*

# HAUPTSPEISEN

*Rinderbacken-, Kartoffel –und Zwiebelkomposition mit Sauce*

*Entrecôte mit iberischer Schinkensauce und Gemüsetimbale*

*Kalbsfilet mit Sauce und warmen Praliné de Foie Poêlé - Kuchen*

*Lammhaxe geschmort in Honig, Zitrone und Rosmarin serviert auf Knollenpüree*

*Entenconfit mit cremigem Basmatireis, Trockenfrüchten und Pedro Ximenez- Sauce*

*Katalanisches Meer-und Berggericht mit Schweinefilet, Garnelen und Sepia -Bandnudeln*

*Kabeljaulende konfitiert in Thymianöl mit Artischocken in drei Texturen*

*Gegrillte Supreme vom Lachs und Wildreis mit Brikäse-Creme*

*Mwst incl.*

Dieses Unternehmen kennt und kommt der im Real Decreto 1420/2006 vom 1. Dezember vorgeschriebenen Regelung über den Schutz gegen die Anisakis nach.