

# APPETITHÄPPCHEN

Geröstetes Brot mit Olivenöl und Tomate .....	3,25 €
<b>Iberischer Schinken</b> .....	17,50 €
Passende Weinempfehlung: Dehesa de los Canónigos Crianza, DO Ribera del Duero. Rotwein	
<b>Iberische Wurstplatte</b> .....	14,70 €
Passende Weinempfehlung: Massuria, DO Penedés. Rotwein	
<b>Geräucherter Lachs mit Tartaren-Sauce</b> .....	9,70 €
Passende Weinempfehlung: Pardas Sumoll, DO Penedés. Roséwein	
<b>Riesengarnelen in Knoblauch-Öl serviert in Tonkasserolle</b> .....	16,25 €
Passende Weinempfehlung: Ermita d´Espells, DO Penedés. Weisswein	
<b>Tintenfischringe nach andalusischer Art</b> .....	6,80 €
Passende Weinempfehlung: Marqués d´Alella Pansa Blanca, DO Alella. Weisswein	

# VORSPEISEN

<b>Kalte Melonen-Suppe mit Minze und Cantaloup-Perlen</b> .....	6,90 €
Passende Weinempfehlung: Torres Viña Esmeralda, DO Penedés. Weisswein	
<b>Vichyssoise aus Kokus, Kaffir-Limette und saurem Apfel-Salat</b> .....	7,50 €
Passende Weinempfehlung: Enate Gewürztraminer, DO Somontano. Weisswein	
<b>Garden Salat mit Mango, Avocado, Orangenstücken und Vinaigrette aus Modena-Essig und Honig</b> .....	9,70 €
Passende Weinempfehlung: Viña Sol, DO Penedés. Weisswein	
<b>Salat aus Kumato Tomaten, Feta-Käse und Pesto aus schwarzen Oliven</b> .....	9,60 €
Passende Weinempfehlung: Nava Real Verdejo, DO Rueda. Weisswein	
<b>Kalte Timbale aus geräuchertem Lachs, frischem Mozzarella und «Garum» Tapenade</b> .....	10,45 €
Passende Weinempfehlung: Oda Blanc, DO Costers del Segre. Weisswein	
<b>Kabeljau-Carpaccio mit Sprossen-Salat und kalter Romesco-Sauce</b> .....	12,25 €
Passende Weinempfehlung: Pardas Sumoll, DO Penedés. Roséwein.	
<b>Kartoffelgnocchis mit cremiger Sauce aus Parmesan-Käse und iberischem Schinken begleitet von grünen Spargeln in Streifen</b> ..	11,60 €
Passende Weinempfehlung: Castillo Monjardín Merlot, DO Navarra. Roséwein	
<b>Fagotti aus frischer Pasta gefüllt mit Ricotta und Birnen, serviert auf Tomaten-Marmelade und Basilikum</b> .....	11,50 €
Passende Weinempfehlung: Coca Fito Rosa, DO Montsant. Roséwein	
<b>Rissoto mit Röhrenpilzen und geräucherter Aubergine</b> .....	13,70 €
Passende Weinempfehlung: Tombú, VDT Castilla y León. Roséwein	

# HAUPTSPEISEN

<b>Enten-Magret mit Chutney aus roter Beete und Pedro Ximenez –Sauce</b> .....	15,40 €
Passende Weinempfehlung: Muga Reserva Selección Especial, DO Rioja. Rotwein	
<b>Argentinischer Rostbraten feingeschnitten begleitet von Tamarind-Sauce und Shitake</b> .....	14,50 €
Passende Weinempfehlung: Enate Crianza, DO Somontano. Rotwein	
<b>Entrecôte mit leichter Sauce aus rotem Curry und Jasminreis</b> .....	18,25 €
Passende Weinempfehlung: Remelluri, DO Rioja. Rotwein	
<b>Kalbsfilet mit Foie-Sauce und warmen Praliné de Foie Poêlé - Kuchen</b> .....	23,00 €
Passende Weinempfehlung: Hacienda Monasterio Crianza, DO Ribera del Duero. Rotwein	
<b>Katalanisches Meer-und Bergericht mit Schweinefilet, Garnelen und Sepia -Streifen</b> .....	15,50 €
Passende Weinempfehlung: Protos Crianza, DO Ribera del Duero. Rotwein	
<b>Konfitierter Kabeljau in Rosmarin-Öl mit Sauce aus gebratenen, roten Pfirsichen und frischem Ingwer</b> .....	16,40 €
Passende Weinempfehlung: Martín Codax, DO Rias Baixas. Weisswein	
<b>Lachs-Tataki mit Wasabi –Mayonnaise und Enokis mit Creme</b> .....	15,00 €
Passende Weinempfehlung: Casal de Arman, DO Ribeiro. Weisswein	
<b>Knuspriger Brick gefüllt mit Quinoa, Tempeh, Weichweizen und Sauce aus rotem Miso</b> .....	13,00 €
Passende Weinempfehlung: Tombú, Roséwein aus Castilla y León	
<b>Auberginen-Cannelloni gefüllt mit Gemüse und frischem Tofu mit Creme aus geröstetem Sesam</b> .....	12,80 €
Passende Weinempfehlung: Massuria, DO Bierzo. Rotwein	

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.*