

## ABENDMENÜ

### Vorspeisen

6 Austern, Schwarzbrot, Gcheddar-Käse, Schalotten-Vinaigrette

Entenleberterrine, Kaffeegelée, Rotweifeige  
Birnenragout und frische Brioche

Tataki vom Thunfisch mit Sesam Chili-Creme, Orangen-Vinaigrette,  
Friséesalat und scharfe Radieschen

### Bouillabaisse

À la minute geräucherter, flambierter Lachs,  
Beurre Blanc, Lachs-Kaviar und Wasabi-Perlen

Spießchen vom Rinderfilet auf Roter Beete mit Walnüssen

## DIE KLASSIKER

Wolfsbarsch im Salzmantel aus dem Backofen  
mit Crème Fraiche und Schneekartoffeln 80 (2 Personen)

Gambas von Roses  
von der Plancha oder auf Salz gebacken, Marktpreis

Entenbrust, rosa gebraten  
mit Preiselbeersauce und hausgemachten Nudeln 24/9

Gordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites 19/4

Filetspitzen Stroganoff mit Reis 24/9

Tournedo Rossini mit gebratener Entenleber und Trüffeln 38

Entrecôte Girona, Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites 30/12

Milchlammschulter aus dem Backofen 28



## DIE KLASSIKER

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 10

Carpaccio von frischen Gambas 21/7

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Pinienkernen 18/4

Rindertartar mit Brotchips 33/12

Gratinierte Seeigel mit Sauce Hollandaise überbacken 18/9

Pikant gebratene Tintenfische auf Ruccola und Feldsalat 20/8

Zarzuela, Fisch, Tintenfisch, Gambas, Langustinos und Muscheln in einer pikanten  
Tomatensauce mit Knoblauch und Cognac 35

Paella, Tintenfisch, Garnelen, Langustinos, Muscheln,  
Fleisch, und Gemüse 26

## ABENDMENÜ

### Hauptspeisen

Filet vom Rochen sanft gebraten mit Gambas auf Edamame-Bohnen  
napiert mit einer Jus von Krustentieren

Das beste Stück vom Seeteufel auf Spinat und Pinienvinaigrette,  
glasierter Parisienne-Kartoffeln

Pluma vom Iberico, scharf gebraten mit Honig, Ingwer, Knoblauch und Chili glasier  
te gegrillter Lauch und Lauchstroh

Rinderbäckchen, geschmort mit Grünen Bohnen  
und Kartoffelpüree

Rinderfilet mit Pfeffersauce

Risotto mit frischem Marktgemüse

## Dessert

Mango, Kokosnuss 14

Erdbeersuppe 10

gratinierter Himbeeren 12

Crêpe Alaska 12

Valenciano 8

Crema Catalana 6

Sorbet

Minze, Himbeere oder Zitrone 6

Sahneis

Vanille, Erdbeere oder Schokolade 6

6 Gänge - 71

2 Vorspeisen, 1 Fischgang, Sorbet,  
1 Fleischgang, Käse und Dessert

5 Gänge - 59

2 Vorspeisen,  
1 Hauptgang, Käse und Dessert

4 Gänge - 47

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang,  
Käse oder Dessert

3 Gänge - 35

1 Vorspeise, 1 Hauptgang,  
Käse oder Dessert

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einige Klassiker der "Insel" an, die sich seit Jahren größter Beliebtheit erfreuen.

Für eine A-la-Carte-Portion berechnen wir den linken Preis.

Bei einem Austausch innerhalb des Menüs berechnen wir den rechten Preis zusätzlich zum Menüpreis