

Gambas crujiente mayonnaise de sriracha 12,50 € HGELA

Knusprige Garnelen mit scharfer Asia Mayonnaise
Crispy prawns with spicy Asia Mayonnaise

Croquetas de bacalao con caramel de tomate 12,50 € HAPE

Hausgemachte Bacalao Krokettchen mit Tomaten Karamell
Homemade Bacalao croquets with caramel tomatoes

Lumpiang Shanghai 12,50 € HAES

Philippinische Frühlingsrollen mit Mango - Chili Dip
Phillipin spring-rolls with Mango Chili - Sip

Gambas al ajillo 14,90 € G

Gambas in Knoblauchöl und Kräutern und Kirschtomaten
Prawns in oil with garlic, herbs and cherry tomatoes

Bao Bun con pato confitada y ensalada coleslaw 13,50 € HLE

Bao Bun , gedämpftes asiatisches Hefeteig-Brötchen mit geschmorter Ente und Coleslaw - Salat
Bao Bun with duck confit and coleslaw

Empanada Barbacoa de ternera con col 13,50 € HS

Gebackene argentinische Bbq Teigtaschen mit Rotkohlsalat
Baked argentine bbq dumplings wit red cabbage salad

Yema de Huevo 60 minutos con crema de espinaca y trufa 13,50 € VGGU HLEA

Rahmspinat mit 60 Minuten Eigelb und Trüffelschaum
Creamy spinach with 60 minute egg yolk and truffle foam

Ceviche de Lubina con mango y aguacate 13,90 € PHH

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Mango und Avocado
Sea bass ceviche with mango und avocado

Foie gras de Pato con ciruelas y pan brioche 13,90 € HSLHA

Gebratene Enten- Stopfleber, Zwetschgen und Brioche
Fried duck foie gras with plumps and brioche bread

Starters

Sopa de Patatas con trufas 18.50€ VGGU HAL

Sämige Kartoffel Creme Suppe | Trüffel | Trüffelschaum
Sopa de patatas | espuma de trufas | trufas fresco
Creamy potato cream soup | truffle | truffle foam

Carpaccio Trufa 27.50€ LAH

Carpaccio vom Argentinischen Rind | Parmesan | Trüffel
Carpaccio de ternera argentina | Queso parmesano | trufa
Argentinian beef carpaccio | parmesan | truffle

Burrata con Tomate y aceite de albahaca 16.50€ VGGU L

Burrata | Tomaten | Basilikum
Burrata | tomates | Albahaca
Burrata | tomatoes | Basil

Ensalada con Pralina de Queso de Cabra 18.50€ VGGU LHENA

Gebackene Ziegenkäse-Praline | Blattsalat | Chutney
Praliné de queso de cabra al horno | lechuga | Chutney
Baked goat cheese praline | lettuce | Chutney

Pasta

Penne Arrabiata 17.90€ VGGU HLA

Pasta mit pikanter Tomaten Sugo | Basilikum | Büffelmozzarella
Pasta with spicy tomato sauce | basil | buffalo mozzarella
Pasta con salsa de tomate picante | albahaca | mozzarella de búfala

mit Rinderfilet spitzen | with beef filet tips | con puntas de sollomillo + 9€

Fettuccine Trufa 28.50€ VGGU HLA

Fettuccine con Trufas
Fettuccine mit Trüffel
Fettuccine with truffle

Fettuccine con Puntas de Filete 27.50€ HLA

Fettuccine mit gebratenen Rinderfiletspitzen, grünem Spargel und Kirschtomaten
Fettuccine with fried beef fillet tips, green asparagus and cherry tomatoes
Fettuccine con puntos de filete, espárragos verdes y tomates Cherry

Pescado

Lubina 32.50€ GA

Filet vom Wolfsbarsch | Spargel - risotto | Kräuteröl
Filet de Lubina | Risotto de asparagus | Aciete de Hierbas
Seabasfilet | Risotto de asparagus | herb oil

Lenguado | Seezunge | Sole 39.50€ PL

Im ganzen gebraten | Zitronen-Butter | Blattspinat | Rosmarin-Kartoffeln
Entero | Mantequilla de limones | espinaca | patatas al romero
Whole | lime butter | spinach | rosemarie potatoes

Rodaballo 34.50€ PLM

Filet vom Steinbutt | Süßkartoffel - Püree | Kalt mariniertes Gemüse | Zitronengrass - Emulsion
Filete de rodaballo | puree de boniato | verduras marinadas (frio) | Emulsion de hierba de limon
Filet of Turbot | Sweet potato cream | marinated vegetable (cold | Emulsion of Lemon Grass

Carne

Cordon Bleu 25.50€ HEAL

Vom Schweinskarree | Bergkäse | Schinken | Bratkartoffeln
Karree de cerdo | Queso Austriaco | Jamón | Patatas asados con bacon
From pig | Austrian cheese | ham | fried potatoes with bacon

Wiener Schnitzel 27.50€ HEA

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from veal | cucumber potato salad | Cranberries
Escalope de ternera blanca | ensalada de patata y pepino | Arándanos rojas

Dou de cordero oriental 34.50€ HAL

Lamm Karree und geschmorte Haxe | Baba ganoush | Bimi | Kartoffel Terrine
Karree de cordero y codillo | Baba ganoush | Bimi | Terrina de patatas
Karre from lamb and braised knuckle | Baba ganoush | Bimi | Potatoes terrine

Surf and Turf 39.50€ LAH

Kalbsfilet und Gambas | Steinpilzrisotto | grüner Spargel
Solomillo de ternera blanca con Gambas | Risotto de ceeps
Veal fillet steak with prawns | porcini risotto | green asparagus

Stroganoff 32.50€ LAH

Filet Geschnetzeltes | Essiggurke | Champignons | Kartoffel Terrine
Lonchas de solomillo | Pepenillos | Champiñones | Terrina de patata
Filet slices | pickles | mushrooms | potato terrine

KIDS

Pasta Tomato 9.00€ HLA

Pasta Bolognese 12,50€ HLA

Vom Kalb | de ternera blanca | from veal

Der Bratwurst Drachen / Sausage Dragon / Dragon de Salchicha 13,50€ LA

4 Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelpüree
4 Nuremberg sausages with mashed potatoes
4 salchichas de Nuremberg con puré de patatas

Home made fish fingers 14.00€ HLA

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree und Karotten
Breaded fish fillet with mashed potatoes and carrots

BBQ from Lavastone Grill

Rinderfilet | Beeffilet | Sollomillo de Ternera 200 g 32,00 €

Rinderfilet | Beeffilet | Sollomillo de Ternera 300 g 39,00 €

Us Ribesteak 300 g 45,00 €

Lamm Kotelets | Lamm Chops | Costillas de cordero 200g 30,00 €

Saucen | Sauces | Salsas

Klassische Jus | Classic gray | Jus 4,50 €

Pfeffer - Cognacsauce | Pepper - Cognacsauce | Salsas Pimenta 3,80 €

Smoked Diablo Chutney | Geräuchertes Paprika - Chutney | Smoked - Pepper Chutney 3,50 €

Schnittlauch - Zitronenbutter | Chive - Lemon - butter | Mantequilla de limon con Cebollino 2,90 €

Beilagen | Side dishes | Guarniciones

El Classico 9,50 €

Speckbohnen | Pommes | Pfeffersauce - Cognac sauce oder Schnittlauch- Zitronenbutter
Judias con Bacon | Patatas fritas | Salsa Pimenta o mantequilla con cebollino y Limon
Bacon Beans | french fries | Pepper - Cognacsauce or civebutter

Mediterranean way 9,50 €

Gegrilltes mediterrane Gemüse | Rosmarin Kartoffeln | Kräuter Knoblauchöl
Verduras mediterraneas a la plancha | patatas al romero | hierbas ajo aceite
Grilled Mediterranean vegetables | rosemary potatoes | herbs garlic oil

Italian Style 10,50 €

Spaghetti Aglio Olio oder Penne Arrabbiata
Espaguetis Aglio Olio o Penne Arrabbiata
Spaghetti Aglio Olio or Penne Arrabbiata

Ladys like 12,50 €

Gemischter Salat mit Tomate | Gurke | Rote Zwiebel | Mango Avocado
Ensalada mixta con tomate | pepino | cebolla roja | Mango | Aguacate
Mixed salad with tomato | cucumber | red onion | Mango | Avocado

Others

Pommes Trüffel | Trufel | Trufa 9,50 €

Sauerrahm | Parmesan | Trüffel
Sour cream | Parmesan | Trufel
Crema Agricola | Parmesano | Truffa

Patatas al romero 4,90 €

Rosmarinkartoffeln
Papas al romero
Rosemary Potatoes

Spinach 6,50 €

Sautierter Blattspinat | Zwiebeln | Knoblauch | Parmesan
Sautied spinach | onions | garlic | tomatoes | parmesan
Espinacas salteada | cebolla | ajo | tomates | parmesano

Pommes Kreol 8,50 €

Guacamole | Shiraza Mayonnaise | Gebackene Zwiebeln
Guacamole | Shiraza Mayonnaise | Baked Onions
Guacamole | Mayonesa Shiraza | Cebollas crujientes

Ensalada de patatas 6,50 €

Kartoffel - Gurkensalat
Potato Cucumber salad
Ensalada de patatas con pepino estylo alemán

Bimi 6,50 €

Stangenbrokkoli gegrillt | Mandelbutter
Grilled Brokkoli | almond butter
Bimi a la plancha | mantequilla de almendras

Postre

Eiscreme / Ice cream / helado HL 3.00€

Vanilla | vanilla | vainilla

Schokolade | chocolate | chocolate

Erdbeere | fresa | strawberry

Joghurt | yogurt | yogur

Sorbet / sorbet / sorbete 3.00€

Zitronen | lemon | limon

Mango | mango | mango

Passionsfrucht | Passionfruit | Maracuya

Himbeere | Raspberry | Frambuesa

Sorbet con Vodka o Cava 7,50€

Saint Tropez mit Cava und Vodka 7,90€

Cafe Solo Trespais 6,00€ HL

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Café solo con una bola de helado

Espresso with one scoop vanilla ice cream

Baylis Creme brullé 9.00€ HL

mit Schokoladeneis

con helado de chocolate

with Chocolate ice cream

Gato de almendras 9.80€ HL

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Turrónreis

Gato de almendra con helado de turrón

Mallorquin almond cake with turrón ice cream

Homemade Kaiserschmarren 13,50€ pro person (min 2 Personas)

mit Äpfel und Mandel Karamellisiert, Vanilleeis, Zwetschgenröster

con almendras y manzanas , helado de vainilla , compota ciruelas

with almonds , apples, vanilla ice cream , plumps

Wartezeit 25min bitte vorherbestellen | Preorder 25 min | 25 min de espera