

Tapas

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 zanahoria 12,50 € HAPE

Hausgemachte Bacalao Kroketten mit Karotten Karamell
Homemade bacalao croquets with carrots caramel

Lumpiang Shanghai rollitos de cerdo 13,50 € HAES

Philippinische Frühlingsrollen vom Schweinebauch mit Mango-Chili Dip
Philippin spring-rolls from pork belly with mango chili-dip

Gambas al ajillo 16,00 € G

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

Pincho de ternera con escalivada de pimientos 14,50 € HLEG

Rinderfilet Spies | Honig - Thymian marinade | Paprika escalivada
Beef fillet skewers | honey - thyme | paprika escalivada

Cannelloni de Maiz crujiente, salmon marinado, crema de aguacate 14,50 € HSLE

Knuspriger Mais-Cannelloni gefüllt mit Lachs Tatar und Avocadocreme
Crunchy corn cannelloni filled with salmon tartare and avocado cream

Yema de Huevo 60 minutos con crema de espinaca y trufa 14,50 € *Vegan*

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

Taco de Pescado 16,50 € PHH

Taco gefüllt mit mariniertem Mittelmeerrfisch
Taco filled with mediterranean fish

Foie gras de Pato con pera y pan brioche 14,50 € HSLHA

Gebatene Enten-Stopfleber und Brioche
Fried duck foie gras and brioche bread

Pulpo con espuma de patatas y aceitunas kalamata 14,90 € HSLHA

Pulpo mit Kartoffelschaum und knusprigen Kalamata - Oliven
Pulpo with potato foam and crispy Kalamata olives

Pommes Trüffel | Trufel | Trufa 9,50 € L

Sauerrahm | Parmesan | Trüffel
Sour cream | Parmesan | Truffle
Crema Agria | Parmesano | Truffa

H= Cereales | Gluten
S= Soja | Soy

G= Crustáceo | Crustaceans | Krustentiere
L=Lactosa

E= Huevo | Egg | ei

N= Nueces | Nuts

P= Pescado | Fish | Fisch
A= Apio | Celery | Sellerie

C= Cacahuete | peanuts | Erdnüsse
M= Mostaza | Mustard | Senf

Starters

Sopa de Patatas con trufa 18.50€ *Vegan* HAL

Säimige Kartoffel Creme Suppe | Trüffel | Trüffelschaum
Sopa de patatas | espuma de trufa | truffa fresco
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 | truffles

Burrata con Tomate y aceite de albahaca 16.50€ *Vegan* L

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

Ensalada con Pralina de Queso de Cabra 18.50€ *Vegan* LHENA

Gebackene Ziegenkäse-Praline | Blattsalate | Chutney der Saison
Praliné de queso de cabra al horno | lechuga | Chutney de Temporada
Baked goat cheese praline | lettuce | Seasonal Chutney

Mejillones estilo thai 18.50€ LCP

Miesmuscheln | Kokosmilch | Lima | Limette | Koriander | Zitronengras
Mejillones | Leche de coco | Lima | Cilantro | Hierba de limón
Baked goat cheese praline | lettuce | Seasonal Chutney | mussels | coconut milk | lime | coriander | lemongrass

Sashimi 23.50€ PSLAC

Sashimi vom Lachs, Thunfisch und Corvina | Shiso | Meer- Spargel | Wasabi | Ingwer
Sashimi de salmón, atún y corvina | Shiso | Salicornia | Wasabi | Jénibre
Sashimi of salmon, tuna and Corvina | Keller | Shiso | Picklegrass | Wasabi | Ginger

Pasta

Penne Arrabiata 17.90€ *Vegan* 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

Fettuccine Truffa 27.50€ *Vegan* HLA

Fettuccine | Wintertrüffel
Fettuccine | Winter truffles
Fettuccine | Truffa de invierno

Mit Rinderfiletspitzen | with beef file tips | con puntas de solomillo + 9,00 €

Spaghettini Pescadore 23.50 € HGAP

Spaghettini | Fisch | Merresfrüchte | Spinat | Kirschtomaten
Spaghettini | pescado | marisco | espinacas | tomates cherry
Spaghettini | fish | seafood | spinach | cherry tomatoes

Pescado

Salmon 32,00 € GAIPH

Filet vom Lachs | Gamba- Risotto | Mango | Krustentier-Schaum
Filete de salmon | Gamba-Risotto | Mango | Crustáceo - Espuma
Salmon fillet | Prawns-Risotto | Mango | Gamba foam

Lubina 34,50€ APLMH

Filete de lubina | espárragos verdes y blancos marinados | caldo de espárragos | aceite de hierbas
Filet vom Wolfsbarsch | Mariniertes grüner und weißer Spargel | Spargelsud | Kräuter öl
Fillet of sea bass | marinated green and white asparagus | asparagus stock | herb oil

Lenguado | Seezunge | Sole 43.50€ PLH

Im ganzen gebraten | Zitronen-Butter | Blattspinat | Rosmarin Kartoffeln
Entero | mantequilla de limón | espinacas | patatas al romero
Whole fried | lemon butter | leaf spinach | rosemary potatoes

Carne

Wiener Schnitzel 29.50€ 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

Muslo de Pato à l'orange 29.80 € HAL

Entenkeule à l'orange | Sous Vide | Orangensauce | Geschmorter Chicorée | Gnocchis
Muslo de pato a la naranja | Sous Vide | Salsa de naranja | Endivia estofada | Noquis
Duck leg à l'orange | Sous Vide | Orange sauce | Braised chicory | Gnocchis

Higado de ternera blanca | Kalbsleber | Veal liver 28.50 € HAL

Gebatene Kalbsleber | Essig- Juse | Karamellisierte Äpfelscheiben | Röstzwiebel | Kartoffelpüree
Higado de ternera blanca | Salsa de vinagre | Rodajas de manzana caramelizada | Cebolla frita | Puré de patatas
Fried veal liver | Vinegar -juse | Caramelized apple slices | Fried onion | Mashed potatoes

Teppanyaki style cooked

De Solomillo de Ternera | Vom Rinderfilet | From Beef-filet 45.00 € HAL

Kurz gebratene Scheiben vom Rinderfilet mit Asiatischer Marinade | Gemüse- Tempura | Mango | Avocado
Lonchas de solomillo | Tempura de verduras | Mango | Aguacate | Salsa asiatico
Slices of beef fillet | Asian marinade | Vegetable tempura | Mango and Avocado

De atún rojo | Vom roten Thunfisch | From red tuna 42.00 € HAL

Kurz gebratene Scheiben vom Thunfisch mit Asiatischer Marinade | Gemüse- Tempura | Mango | Avocado
Lonchas de atún rojo | Tempura de verduras | Mango | Aguacate | Salsa asiatico
Slices of red tuna | Asian marinade | Vegetable tempura | Mango and Avocado

BBQ from Lavastone Grill

Finde your meat.

Rinderfilet | Beef file | Solomillo de Ternera 200 g 32,00 €

Rinderfilet | Beef file | Solomillo de Ternera 300 g 42,00 €

Us Rib-Eye-Steak 300g 49,00 €

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

Finde your Style

El Classico 9,50 €

Speckbohnen | Pommes | Pfeffersauce-Cognac r
Judias con Bacon | Patatas fritas | Salsa Pimentada
beans with bacon | french fries | Pepper-Cognac sauce

Mediterranean Way 9,50 €

Gegrilltes mediterranes Gemüse | Rosmarin Kartoffeln | Kräuter-Knoblauchöl
Verduras mediterráneas a la plancha | patatas al romero | aceite de hierbas ajo
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 9,50 €

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

Extras

Pommes Trüffel | Trufel | Trufa 9,50 €

Sauerrahm | Parmesan | Trüffel
Sour cream | Parmesan | Truffle
Crema Agria | Parmesano | Truffa

Mini patas al horno 6,50 €

Kleine Ofenkartoffeln | Sauerrahm | Schnittlauch
Small baked potatoes | sour cream | chives
Patatas pequeñas al horno | crema agria | cebollino

Patatas al romero 4,90 €

Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes
Patatas al romero

Ensalada de patatas 6,50 €

Kartoffel - Gurkensalat
Potato cucumber salad
Ensalada de patatas con pepino estilo aleman

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
dedos de pescado casera

Kinder Wiener Schnitzel 12,50€ HEA

Wiener Schnitzel | Pommes
Wiener Schnitzel | Fries
Escalope | Patatas fritas

Postre

Eiscreme / Ice Cream / Helado HL 3.50€

Vanilla | vanilla | vainilla
Schokolade | chocolate | chocolate
Erdbeere | fresa | strawberries
Joghurt | yogurt | yogur

Sorbet / sorbet / sorbete 3.50€

Zitronen | lemon | limon
Mango | mango | mango
Passionsfrucht | Passionfruit | Maracuya
Himbeere | Raspberry | Frambuesa

Sorbet con Vodka o Cava 7,50€

Saint Tropez con Cava y 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

Baileys Crème brûlée 9,50€ HL

mit Schokoladeneis
con helado de Chocolate
with Chocolate ice cream

Tiramisu 10.00€ HL

Klassische Tiramisu
Tiramisú clásico
Classic tiramisú

Lengotte de chocolate VALROHNA Guanaja con mousse de avellana 12.50€ HL

VALROHNA Guanaja Schokolade | Haselnuss Mousse | Himbeeren
VALROHNA Guanaja chocolate | mousse de avellana | frambeesas
VALROHNA Guanaja chocolate | hazelnut mousse | Raspberries

Kaiserschmarren min 2 Personas 12,50€ LEN

Klassischer Kaiserschmarren mit Mandeln und Karamellisierten Äpfeln | Zwetschgengeröster
Kaiserschmarren clásico con almendras y manzanas caramelizadas | Ciruelas
Classic Kaiserschmarren with almonds and caramelized apples | Plums