

Tapas

Gambas crujiente mayonnaise de sriracha 12,50 € HGELA

Knusprige Garnelen mit scharfer Asia-Mayonnaise
Crispy prawns with spicy asia mayonnaise

Gambas al ajillo 16,00 € G

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

Croquetas de bacalao con caramelo de zanahoria 12,50 € HAPE

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

Lumpiang Shanghai rollitos de ternera 13,50 € HAES

Philippinische Frühlingsrollen vom Rind mit Mango-Chili Dip
Philippin spring-rolls from beef with mango chili-dip

Pincho de ternera con escalivada de pimentos 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 Avocado-creme
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 € PH

Taco gefüllt mit mariniertem Mittelmeeresfisch
Taco filled with mediterranean fish

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

Foie gras de Pato con ensaimada y frutas de temporada 18,50 € HSLHA

Gebratene Enten-Stopfleber mit mini Ensaimada und Chutney der Saison
Fried duck foie gras and mini ensaimada with seasonal chutney

Pommes Trüffel | Trüffel | Trufa 9,50 € L

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

Starters

Sopa de Patatas con trufa 18,50€ ^{Vegan} HAL

Süßige Kartoffel Creme Suppe | Trüffel | Trüffelschaum
Sopa de patatas | espuma de trufa | trufa 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 | tomatoes | 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

Sashimi 25,50€ PSLAC

Sashimi vom Lachs | Thunfisch | Shiso | Meer- Spargel | Wasabi | Ingwer
Sashimi de salmón | atún | Shiso | Salicornia | Wasabi | Jénibre
Sashimi of salmon | tuna | Kelller | 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 | Trüffelschaum | Trüffel
Fettuccine | espuma de trufa | trufas
Fettuccine | truffle foam | truffles

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

Spaghettini Aglio olio con gambas 23,50 € HGAP

Spaghettini | Knoblauch | Chili | Olivenöl | Gambas
Espaguetis | Ajo | Chile | Aceite De Oliva | Gambas
Spaghettini | Garlic | Chili | Olive Oil | Gambas

Troffiete con ragout de ternera blanca y ceps 25,50 € HGAP

Troffiete Pasta | Kalbsragout | Steinpilze | Schnittlauch
Pasta troffiete | ragú de ternera | setas ceps | Schnittlauch
Troffiete pasta | veal ragout | porcini mushrooms | Cive

Pescado

Salmon 29,00 € AIPH

Filet vom Lachs | Ofen - Fenchel | Orangenschau | Rosmarin - Kartoffeln
Filete de salmón | Hinojo | Espuma de naranja | Patatas al romero
Fillet of salmon | Oven - fennel | Orange foam | Rosemary - potatoes

Lubina 34,50€ APLMH

Filet vom Wolfsbarsch | Mariniertes grüner und weißer Spargel | Spargelsud | Kräuter öl
Filete de lubina | espárragos verdes y blancos marinados | caldo de espárragos | aceite de hierbas
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

Duo de Cordero 35,50 € HAL

Kotelett und geschmorter Haxe | Mediterrane Gemüsecreme | gebackene Polenta | Beurre Café de Paris
Chuleta y codillo estofado | Crema de verduras mediterránea | Polenta al horno | Beurre Café de Paris
Chop and braised knuckle | Mediterranean vegetable cream | baked polenta | Beurre Café de Paris

Poularda de maíz | Maispouardenbrust | Corn-fed chicken breast 29,50 € HAL

Gebratene Maispouarden- Brust | Cremiges Kräuter Risotto | gebratene Pfifferlinge | Trüffelschaum
Pechuga de pollo de maíz | Risotto cremoso de hierbas | Rebozuelos | Espuma de trufa
Fried corn-fed chicken breast | creamy herb risotto | fried chanterelles | truffle foam

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 asiático
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 asiático
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 €

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 | Pfeffer-sauce-Cognac r
Judias con Bacon | Patatas fritas | Salsa Pimenta
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 10,50 €

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

Kids

Pasta Tomato 9,00€ HLA

Nudeln mit Tomatensauce
Pasta con salsa de tomate
Pasta with tomato sauce

Pasta Bolognese 12,50€ HLA

Nudeln mit Kalbs Bolognese
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€

Zitrone | limon | limon
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€ LE

mit Schokoladeneis
con helado de Chocolate
with Chocolate ice cream

Tiramisu 10,00€ HLE

Klassische Tiramisu
Tiramisú clásico
Classic tiramisu

Lengotte de chocolate 12,50€ HL

VALROHNA Guanaja Schokolade | Hasselnuss Mousse | Himbeeren
VALROHNA Chocolate Guanaja | mousse de avellanas | frambeeras
VALROHNA Guanaja chocolate | hazelnut mousse | Raspberries

H= Cereales | Gluten

S= Soja | Soy

G= Crustáceos | 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

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 alemán