

## UNSER BUFFET BIETET EINE AUSWAHL AN SALATEN, ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

## SALATE UND VORSPEISEN

### POLLENSA-SALAT

Meschun-Salat, Tomaten, grüne Paprika, rote Zwiebeln,  
Thunfisch, Oliven und Kapern,  
dazu eine Schnittlauch-Vinaigrette und geröstete Mandeln

### TROPISCHER SALAT

Garnelen, Avocado, Ananas, Mango, Meschun-Salat  
und lila Chicorée, dazu eine Zitrus-Vinaigrette  
mit Limette, Orange und Koriander

### KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE

mit konfierten kleinen Kartoffelkugeln  
und Rote-Beete-Chips   

### FISCH- UND MEERESFRÜCHTE-KRAPFEN

Brandteig, Minze, Limette und Ingwe auf Feldsalat, Wakame  
und sonnengetrockneten Tomaten      

### PILZ-RAVIOLI IN SAHNESOSSE,

dazu gehobelter Mahon-Käse, Trüffelaroma und Rucola

### MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN

Dazu Tomatensoße mit Frühlingsknoblauch,  
Gemüse und Kräutern

## HAUPTGERICHTE

### MEDITERRANER WOK

Sautierte Garnelen, Tintenfisch, Sepia  
und Venusmuscheln mit Reisnudeln und knackigem Gemüse

### SEEHECHTFILET IN GRÜNER SOSSE

Mit Venusmuscheln, Fondant-Kartoffeln  
und frischem Gemüse     

### LACHSRÜCKEN AUF AMERIKANISCHE ART

(GARNELENSOSSE)    

mit Quinoa, sautiertem Gemüse und gebratene Banane

### GESCHMORTE LAMMKEULE MIT ROSMARIN

Rustikale Kartoffeln, provenzalische Tomaten  
und Padrón-Paprika  

### SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

Serviert mit Blumenkohlgratin mit Sauce Mornay,  
Bäckerin-Kartoffeln, grünem Spargel, glasierten Babyzwiebeln  
und einer Süßwein-Demi-Glace

## UNSERE SÜSSSPEISEN

### COULANT MIT DUNKLER ZARTBITTERSCHOKOLADE

Crème anglaise, Pistazieneis und Orangenknusper

### EISBECHER „ILLA D'OR“

Vanilleeis, Kaffee-Mousse mit Whiskysahne und  
Schokoladenerde

### OBSTSALAT MIT FRISCHEN WALDBEEREN

Himbeersorbet und Minzsoße 

### KÄSEPLATTE

Mittelalter mallorquinischer Käse, Blauschimmelkäse  
und holländischer Gouda, dazu Pflaumenmarmelade,  
geröstete Mandeln und Focaccia-Kekse

### EIS UND SORBETS NACH WAHL

Mit Toppings und knusprigen Garnierungen

## SÜSSWEINE

ROVER - 19,95 €/🍷

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/🍷

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/🍷

GRAMONA · Riesling

MwSt inbegriffen

## Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite