





UNSER BUFFET BIETET EINE
AUSWAHL AN SALATEN,
ANTIPASTI UND DESSERTS

.....


SALATE UND VORSPEISEN

IBERISCHER SALAT   

Mit Ibérico-Schinken, Cantaloupe-Melone, Minze
und frittierten Walnüssen dazu eine Reduktion
aus Balsamico-Essig und nativem Olivenöl extra

BOWL MIT MARINIERTEM LACHS    

dazu Wakame, Edamame, Mango, Radieschen,
Gurken und Avocado

MALLORQUINISCHE "SOPAS" 

Eine typische regionale Suppe
aus frischem Gemüse und Brotscheibchen





WILDPILZ-RISOTTO  

Mit Trüffelaroma, knusprigem Parmesan
und Baby Leaf-Salat

AUBERGINEN-PARMIGIANA,   

gratiniert mit Mozzarella, dazu eine Soße
aus gebratenen Tomaten, Oregano und Salatbouquet





KNUSPRIGE GARNELENPFANNKUCHEN

Mit Maispüree, gebratenem Gemüse    

und Rucola mit Dressing

HAUPTGERICHTE

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

mit einer Soße aus Oregano, getrockneten Tomaten, Rucola,
Pinienkernen und Parmesankäse    

Pinienkernen und Parmesankäse

GEBRATENES SACKBRASSENFILET
IN EINER KRUSTE AUS THYMIAN UND
GEREIFTEM KÄSE    

Erbsencreme, gebratene Rote-Beete
und Zucchini-Spaghetti mit Avocado

KABELJAU-MEDAILLONS

AUF MALLORQUINISCHE ART    

Dazu neue Kartoffeln, Spinat mit Rosinen und Pinienkernen,
Sobrasada-Melasse und knusprige Ensaimada

CONFIERTES SPANFERKEL

MIT APFELKOMPOTT 

Serviert ohne Knochen, mit Bratkartoffeln
und einer Ratatouille aus Saisongemüse





GESCHMORTE TRUTHAHN-BALLOTINE

MIT ORANGE   






Mit gebratenem Polentariegel, locker-cremigem Kartoffelpüree,
Tomaten-Concassé und sautierten Edamame mit
Frühlingszwiebeln

Frühlingszwiebeln

UNSERE SÜSSSPEISEN

„GATÓ“-MANDELKUCHEN    

Nougatcreme, Karamelleis und heiße Schokoladensauce

WARMER BROWNIE     

Mit karamellisierten Walnüssen, Mandeleis
und Haselnußsoße

FLAMBIERTES ANANAS-CARPACCIO

Mit Orangenlikör, Fruchtbällchen und Kokoseis   

KÄSEPLATTE  

Manchego-Käse mit schwarzer Rinde, deutscher
Blauschimmelkäse, gereifter Mahón-Käse, Feigenkonfitüre,
saurer Apfel und Toast

saurer Apfel und Toast

EIS UND SORBETS NACH WAHL    

Mit Toppings und knusprigen Garnierungen

SÜSSWEINE

ROVER - 19,95 €/l 

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/l 

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/l 

GRAMONA · Riesling

IVA incluído

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite