

# Vegetarian







## Vorspeisen

Andalusisches „Gazpacho“   9,20€  
Kalte Suppe aus Tomaten, grüner Paprika, Gurke, Zwiebel, Knoblauch und rustikalem Brot mit Virgen Extra-Olivenöl, garniert mit ihren Zutaten

Leichte Pilzcremesuppe   12,50€  
Mit 100 % veganem „Fleisch“ aus Hülsenfrüchten und Erbsenprotein, Trüffel und wilden Pilzen


Blätterteig-Tartelette    11,60€  
Mit Spinat, Lauch, roter Zwiebel, Feta-Käse, Piquillo-Paprika, pochiertem Ei und Olivenöl

## Salate

Caesar-Salat     14,25€  
Mit knusprigem veganem „Hühnchen“ aus Sojaprotein und Gewürzen, Salatsprossen, geröstetem Brot, Cherrytomaten und Parmesansplittern

Tataki aus gegrillter Avocado  13,25€  
Auf Kürbis-Hummus, gebratenen weißen Spargelspitzen und Pico de Gallo

## Unsere Hauptgerichte

Reis mit Gemüse der Saison und mallorquinischen Aromen  16,25€  
Traditionelles Soffritto, Artischocken, grüner Spargel, Blumenkohl, wilde Pilze, Kürbis und unsere Gewürze für mallorquinischen Brühreis (Arròs brut)

Penne Bolognese   14,50€  
Soffritto aus Gemüse der Saison, 100 % veganes „Fleisch“ aus Hülsenfrüchten und Erbsenprotein, Tomatensoße und frische Kräuter

## Nachspeisen

Eis und sorbets (2 Eiskugeln)  4,95€

Saisonale Obstplatte 5,40€

Crème brûlée    7,05€  
Mit karamellisiertem Zucker

Apfel-Tatin    7,15€  
Mit Vanilleeis

Hausgemachter Käsekuchen    7,30€  
Mit Waldbeeren und käse Eis

Zartbitterschokoladen-coulant    7,30€  
Mit warmer Schokoladensoße, Vanilleeis und Chantilly-Schaum



ENTHÄLT  
GLUTEN



KRUSTENTIERE



EIER



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



MILCHPRODUKTE



SCHALENFRÜCHTE



SELLERIE



SENF



SESAMKÖRNER



SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE



LUPINENSAMEN



WEICHTIERE



VISA



MwSt  
inklusive

