







UNSER BUFFET BIETET EINE
AUSWAHL AN SALATEN,
ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

SALATE UND VORSPEISEN

ANDALUSISCHER GAZPACHO    

*serviert mit einer Beilage
aus seinen Zutaten und Croutons*

NORWEGISCHER SALAT  




*Mesclun-Salat, Räucherlachs, Kirschtomaten, Avocado,
Orange, rosa Grapefruit und eine Zitronen-Dill-Vinaigrette*

BLUMENKOHL-CREMESUPPE

MIT SAFRAN,    

Confierten Birnen und Knoblauch-Petersilien-Croûtons

ROTE RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH






Sautiert mit Knoblauch, Chili, Paprika   




und dazu geröstetes Brot

TRIO HAUSGEMACHTER KROKETTEN

Mit Waldpilzen, Serrano-Schinken und Tintenfisch, serviert

mit einer Piquillo- Paprika-Emulsion



und knusprigen Zwiebeln     

EIER AUF MALLORQUINISCHE ART,   

im Pfännchen mit einer Soße aus Zwiebeln,

Tomaten, Sobrasada-Wurst und Oregano

HAUPTSPEISEN

WÜRZIGES KÜRBIS-RISOTTO  





mit cremigem Frischkäse, Parmesan und Rucola



SCHWERTFISCH IN EINER

KRÄUTER-VELOUTÉ

Mit einer feinen Sosse aus Basilikum, Petersilie und Minze,




Selleriepüree, mit Gewürzen sautiertem Kürbis

und Zitronen-Knusper    

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET  

Auf einem Bett aus mallorquinischem Tumbet,

warmer Gewürzessig-Vinaigrette und gebratenen Reismudeln

LENDE MIT KOHL   

Ein typisch mallorquinisches Rezept mit Schweinefleisch,

Weißkohl, Sobrasada und Butifarrón und geschmort mit

Rosinen, Pinienkernen und Majoran

GEBRATENE PUTENBRUST   

Tatin mit getrockneten Aprikosen in Muskateller-Soße,

dazu Kartoffelpüree, Honig-Erbsen und Ingwersaft






UNSERE SÜSSSPEISEN

KNUSPRIGE „ENSAIMADA“    

Serviert mit Vanillesoße mit einem Schuss altem Rum,

Feigen in Sirup, Baileys-Eiscreme und Schokoladenerde

MOUSSE AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE

serviert mit Pistaziencreme,     

Karamelleis und einem Zimtkeks

TRIO FRISCHER FRÜCHTE 

Orange, Kiwi und Ananas, dazu Mandarinsorbet

und kandierte Heidelbeeren

KÄSEPLATTE   

Geräucherter Mahón-Käse, Brie und mittelalter Manchego,

Quittengelée, Datteln und Thymian-Kracker

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