

UNSER BUFFET BIETET EINE  
AUSWAHL AN SALATEN,  
ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

## SALATE UND VORSPEISEN

### MEDITERRANER SALAT

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Thunfisch, Sardellen, Gurken, grüne Bohnen und gekochte Kartoffeln mit einer Senfvinagrette und Essiggurken

### TRAMUNTANA-SALAT

Gratiniertes Ziegenkäsemedaillon auf Mesclun-Salat mit 5 verschiedenen Blattsalaten, dazu Roh-kost, rote Früchte und eine Vinaigrette aus Birne, Honig und Walnüssen

### WEISSE SPARGELCREMESUPPE

Mit gebratenen Spargelspitzen und knusprigen Schinkenstreifen

### THUNFISCH-TATAR

Zubereitet mit einer Soße aus Austern und scharfem Chili, Frühlingszwiebeln und Körnertoast

### BRIE-HÄPPCHEN

Im Tempuramantel und serviert auf einem frischen Salat mit Himbeervinaigrette

### BOUILLABAISSE NACH

### ART DER BALEAREN

Mit Felsenfischen, Garnelen, dazu knusprige Toastscheiben

## HAUPTGERICHTE

### OFENGEGARTE MEERESFRÜCHTE-PAELLA

Mit einem „Sofrito“ aus gebratenem    

Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Calamari und Gemüse, serviert mit Zitrone und grünem Pfeffer

### WOLFSBARSCHFILET AUF

### MALLORQUINISCHE ART

Auf Fondant-Kartoffeln und angerichtet mit Mangold, Spinat, Rosinen, Pinienkernen und Majoran-Dressing

### THUNFISCHFILETS VOM GRILL

Auf Blumenkohl-Parmentier, sautierten Edamame und Kürbis, nativem Olivenöl extra und gebratenem Reis

### TANDOORI-HÄHNCHENSPIESS

Mit roten Zwiebeln, Speck, Basmatireis, Cajun-Soße und einem Ragout aus Waldpilzen

### GEBRATENE SCHWEINSHAXE MIT

### ROSMARIN UND HONIG

Auf Kartoffeln nach Rioja-Art, Spinat, gebratenen Trauben und einer leichten Dijon-Senfsoße

## UNSERE SÜSSSPEISEN

### „CARDENAL DE LLOSETA“

Auf einem Boden aus Baiser, Biskuit und Schlagsahne und serviert mit roten Früchten und Vanilleeis

### PAVÉ AUS KARAMELLISIERTER

### « FRITTIERTER MILCH »

Serviert auf einem Schokoladen-Brownie mit Stracciatella-Eis und einem Mandelkeks

### CREMIGES SCHOKOLADENDESSERT

Mit Mangosorbet, knusprigen Keksen und frischen Früchten    

### BRATOBST

Gebratene Melone, Ananas, Banane und Erdbeere mit heißer Schokoladensoße und Stracciatella-Eis

### EIS UND SORBETS NACH WAHL

Mit Toppings und knusprigen Garnierungen

## SÜSSWEINE

### ROVER - 19,50 €/l

BODEGAS RIBAS · Moscatell

### DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/l

MIQUEL GELABERT · Moscatell

### VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/l

GRAMONA · Riesling

MwSt inbegriffen

## Allergene



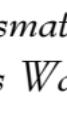
Gluten



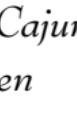
Eier



Fisch



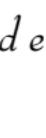
Weichtiere



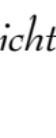
Crustaceans



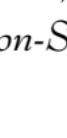
Milch



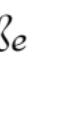
Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite