



# COLD STARTERS · KALTE VORSPEISEN

## ENTRANTES FRIOS

### Mango Salmorejo

Salmorejo de Mango



or - oder

### Capresse



or - oder

**Octopus Carpaccio with Quince Jelly and Coriander Sauce**  
Carpaccio vom Tintenfisch mit Quittengelee und Koriandersauce  
Carpaccio de Pulpo con Membrillo y Mojo de Cilantro



# HOT STARTERS · WARMER VORSPEISEN

## ENTRANTES CALIENTES

### **Creamy Mussels & Prawns gratin**

Cremiges Muschel-Garnelen-Gratin

### **Cremoso de mejillones y langostinos gratinado**



or - oder

### **Poultry Brochette with Hoisin sauce**

Geflügelspieß mit Hoisin-Sauce

Brocheta de ave en salsa Hoisin



or - oder

### **Sweetcorn cream soup with bits of crispy Prawns and Shichimi Tougarashi**

Maiscreme un Garnelencroutons mit Shichimi Tougarashi

Crema de Maíz con bits de langostinos rebozados con Shicimi Tougarashi



or - oder

### **Poultry consommé with vegetables**

Geflügelconsomme mit Gemüse

Consomé de ave con verduras



or - oder

### **Cheese and Pear Fagottini with Almond Sauce and Foie Gras**

Käse und Birnen-Fagottini mit mandelsauce und Stopfleber

Fagottini de Queso y Pera con Salsa de Almendra y Foie



or - oder

### **Green Ravioli with Ricotta & Spinachs in roast Garlic sauce**

Grüne Ravioli mit Ricotta und Spinat in gerösteter Knoblauchsauce

Ravioli verde con Ricotta y Espinacas en salsa de ajo asado



# MAIN COURSES · HAUPTSPESIEN

## PLATO PRINCIPAL

### Salmon with Lime Butter on Garlic Spinach

Lachs mit Limettenbutter auf Knoblauchspinat

Salmón con Mantequilla de Lima sobre Espinacas al Ajillo



or - oder

### White fish in Golden Curry sauce & Basmati Rice

Weißfisch im Golden-Curry-Sauce mit Basmati Reis

Pescado blanco en salsa de Curry Dorado y arroz Basmati



or - oder

### Chicken Breast with Sweet Mustard Sauce

Hähnchenbrust aus Freilandhaltung mit Süßer Senfsauce

Pechuga de Pollo de Corral con Salsa de Mostaza Dulce



or - oder

### Pork Tenderloin Stuffed with Prawns in Coconut Sauce

Schweinefilet Gefüllt mit Riesengarnelen in Kokosnusssauce

Solomillo de Cerdo Relleno de Langostino en Salsa de Coco



or - oder

### Beef Cheeks with Potato Anna

Kalbsbäckchen mit Anna-Katoffeln

Carrillera de Ternera con Papa Anna



or - oder

### Macaroni sautéed with Lentils Bolognese

Makkaroni mit Linsen-Bolognese

Macarrones salteados con salsa bolognesa de lentejas



# DESSERTS

## POSTRES

### **Brownie with White Chocolate Sauce**

Brownie mit Weißer Schokoladensauce

Brownie con Salsa de Chocolate Blanco



or - oder

### **Pannacota with Coconut Milk and Jam**

Pannacota mit Kokosnussmilch und Marmelade

Panna Cota con Leche de Coco con Confitura



or - oder

### **Lemon Tart with Fruit Salat**

Zitronenkuchen mit Obstsalat

Tarta de Limón con Ensalada de Frutas



or - oder

### **Cheese Board with Dried Fruits and Palm Syrup**

Käseplatte mit Trockenfrüchten und Palmhonig

Tabla de Quesos con Frutos Secos y Miel de Palma



or - oder

### **Vegan warm Apple cake with Toffee**

Veganer Apfelkuchen mit Karamel

Tarta tibia Manzana vegana con Toffee



# DISHES WITH SUPPLEMENT

## SPEISEN MIT ZUSCHLAG

### PLATOS CON SUPLEMENTO

**Chef's Special** **4,70€**  
Spezial des Koch  
Especial del Chef

**Beef Tenderloin with Boletus and Port Sauce** **11.70€**  
Rinderlende mit Steinpilzen und Portweinsauce  
Solomillo de Vaca con Boletus y Salsa de Oporto



**Lamb Loin with Couscous and Tarragon Sauce** **11.70€**  
Lammkarree mit Couscous und Estragon-sauce  
Lomo de Cordero con Couscous y salsa de Estragón



**Eggplant stuffed with vegan Pea Stew** **4.70€**  
Auberginen gefüllt mit veganer Erbsen-Eintopf  
Berenjena asada rellena con estofado vegano de Guisantes



**Menu Price for hotel guests incl. wine** **45,00€**  
Menüpreis für Gäste mit Wein  
Precio para clientes con bebida

**Non hotel guests – Privaat Gäste** **55,00€**  
Taxes Included-Steuern Inkl-Impuestos Incluidos

# ALLERGENS

## ALLERGENE

## ALÉRGENOS



**Celery** · Sellerie · Apio



**Milk** · Milch · Leche



**Crustacean** · Krebstiere · Crustáceos



**Molluscs** · Weichtiere · Moluscos



**Egg** · Ei · Huevo



**Mustard** · Senf · Mostaza



**Egg and Milk**

Ei und Milch

Huevo y Leche



**Peanut** · Erdnuss · Cacahuètes



**Fish** · Fisch · Pescado



**Sesame** · Sesam · Sesamo



**Gluten** ·



**Soy** · Soja ·



**Nuts**

Nüsse

Frutos de cáscara



**Sulfor Dioxide & Sulfite**

Schwefeldioxid & Sulfite

Sulfito



**Lupins** · Lupinen · Altramuces

