

Kalte Vorspeisen / Tapas

01. Rucola-Salat mit Parmesan und Streifen von iberischem Schinken	15,50€
02. Avocado mit Garnelen und Tomaten in Cocktailsoße	17,50€
03. Burrata mit Pesto und Tomatenmarmelade und getrocknete Tomaten	16,50€
04. Portion iberischer Eichelschinken	25,95€
05. Escalivada mit Thunfischbauch	14,50€
06. Lachstartar	18,00€
07. Salat mit Ziegenkäse, Anis und Senf und Honigvinaigrette	15,00€
08. Caesar Salat	16,95€

Warme Vorspeisen / Tapas

09. Mallorquinisches gebratenes Lamm	12,50€
10. Frittierte Tintenfischringe	17,50€
11. Garnelenschwänze in Knoblauchöl	16,50€
12. Kleine grüne Padrón- Paprikaschoten	11,50€
13. Miesmuscheln nach Seemannsart	13,95€
14. Hausgemachte Hähnchenkroketten	13,50€
15. Tintenfischkroketten in ihrer Tinte	12,50€
16. Venusmuscheln vom Grill	17,50€
17. Kleine Tintenfische vom Grill	16,50€
18. Galizischer Tintenfisch	18,85€
19. Verschiedene Jakobsmuscheln gegrillt	17,50€
20. Panierte Garnelen in scharfer Soße	17,00€

Snacks

Die Snack-Küche schließt um 19.00Uhr.

21. Schinken-Käse-Sandwich	6,95€
22. Tomaten-Thunfisch-Sandwich	6,95€
23. Club-Sandwich mit Hähnchen, Speck, Ei und Pommes Frites	15,00€
24. Hausgemachter Rindfleisch-Hamburger (250 grs.) mit Pommes frites	14,95€
25. Vegetarischer selbst gemachter Burger mit Pommes frites (Bio)	14,95€
26. Käse-oder Schinkenomelett mit Salat	9,75€
27. Spanisches Kartoffelomelett mit Salat	12,50€
28. Spiegeleier mit Speck und Pommes frites	12,50€
29. Hähnchen-wrap	16,00€
30. Brot mit "all i oli" und Oliven	4,50€
31. "Pa amb oli" Brot mit Tomate	4,50€

Pasta

32. Spaghetti Fruti di Mare	16,60€
33. Spaghetti mit Tomatensoße	9,50€
34. Spaghetti Bolognese	10,50€
35. Spaghetti Carbonara	10,50€
36. Pizza nach Wahl (Margarita, Salami, Peperono, 4 Käsesorten)	12,50€
37. Gemüse-Lasagne	12,50€
38. Lasagne Bolognese	14,00€

Suppen

39. Fischsuppe (mind. 2 pers. - Preis pro Person)	15,00€
40. Tomatencremesuppe	7,50€
41. Tagessuppe	8,50€

Reisgerichte

(Mind. für 2 Personen - Preis pro Person)

42. Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Meeresfrüchten	20,00€
43. Paella mit Meeresfrüchten	20,00€
44. Nudel-Paella (Fideuà) mit Meeresfrüchten	20,00€
45. Reisschmortopf nach Seemannsart mit Hummer	31,80€
46. Gemüsepaella	18,50€
47. Gemischte Paella	19,50€
48. Gemüse- und Kabeljau-Reis	20,00€

MwSt. inklusive

Meeresfrüchte und Fisch

49. Schmortopf mit mallorquinischer Languste (<i>Mind 2 Pers.</i>) (<i>je 100 grs.</i>)	17,60€
50. Mallorquinische Languste vom Grill (<i>je 100 grs.</i>)	16,50€
51. Hummer vom Grill (<i>je 100 grs.</i>)	12,00€
52. Hummerschmortopf (<i>Mind 2 Pers.</i>) (<i>je 100 grs.</i>)	13,50€
53. Mallorquinische Garnelen vom Grill	48,00€
54. Meeresfrüchteplatte nach Art des Hauses (<i>Mind 2 pers. - Preis pro Person</i>)	72,50€
55. Grillplatte nach Art des Hauses (<i>Mind 2 pers. - Preis pro Person</i>)	38,50€
56. Lachsfilet vom Grill	18,95€
57. Steinbuttfilet vom Grill	24,50€
58. Seewolf vom Grill	24,00€
59. Seehecht vom Grill	24,00€
60. Seezunge vom Grill	28,00€
61. Seezungenröllchen mit Garnelen und Cava-Sauce	29,95€
62. Kabeljau mit Senf und Honig	24,50€
63. Lachs mit Dillsauce	23,50€
64. Steinbuttspieß mit Garnelen in Zitronensoße	24,50€
65. Seezunge Walewska	23,50€
66. Tagesfrischer Fisch (<i>Petersfisch, roter Drachenkopf, wilder Wolfsbarsch</i>)	S.P.M
67. Steinbutt, beidseitig mit Knoblauch gegrillt	24,50€
68. Thunfisch-Tataki	24,50€
69. Garnelenspieß nach indischer Art mit Basmatireis	23,50€

In Salzkruste oder mit Knoblauch gegrillt

70. Seewolf (<i>Portion</i>)	24,50€
--------------------------------	--------

Fleischgerichte Vom Holzkohlegrill

71. Hühnerspiess	18,50€
72. Fleischspieß	18,00€
73. Hähnchenbrust	16,50€
74. Schweinefilet	18,50€
75. Milchlamm Koteletts	23,50€
76. Lammfilet	24,95€
77. Kaninchen (<i>800gr</i>)	20,50€
78. Kalbfleisch Rindertafelstück (<i>USA</i>)	27,50€
79. Rinderkotelett (<i>Cebon Ireland</i>)	29,00€
80. Galicisches geruhtes Rinderkotelett (<i>Min 2 pers. - Preis nach Gewicht</i>)	S.P.M
81. Rinderfilet (<i>Australia</i>)	29,50€
82. Galizisches Rinderentrecôte	23,50€
83. Altes Kuh-Entrecôte	28,00€

Fleischgerichte mit Soßen Pfeffer - Roquefort - Béarnaise - Curry Madeira-wein mit Champignons - Grill

3,25€

Weitere Fleischgerichte

84. Spanferkel ohne Knochen mit Portweinsauce	25,50€
85. Federstück vom iberischen Schwein mit Pfirsichsoße	23,00€
86. Lammschulter an Rosmarin	24,50€
87. Chateaubriand (<i>mind. 2 pers. - Preis pro Person</i>)	33,60€
88. Curry- Hähnchen mit Ananas und Reis	20,00€
89. Texas-Burger (<i>250 grs.</i>) (<i>Cheddar-Käse, karamellisierte Zwiebeln, Speck, Salat, Tomaten und Barbecuesauce</i>)	17,50€

MwSt. inklusive

