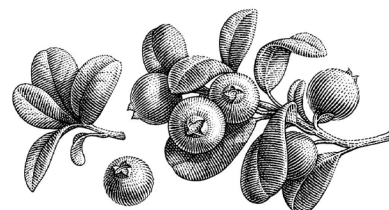


## DEGUSTATIONS·MENÜ

**BESTEHEND AUS 8 SCHRITTENS**  
MENÜ FÜR EINEN VOLLEN TISCH

**65**



## SNACKS

<b>KLEINE AAL-KRAPFEN</b> • 2 STK MIT ALLIOLI VOM SCHWARZEN KNOBLAUCH	<b>12</b>
<b>RINDERTATAR AUF KRISTALLBROT</b> • 2 STK MIT CREMIGEM EIDOTTER UND SCHWARZER TRÜFFEL	<b>14</b>
<b>LAUWARME ARTISCHOCKEN</b> MIT MAHÓN-MENORCA-KÄSE UND EINGELEGTER ZITRONE	<b>15</b>
<b>RAVIOLI MIT KABELJAUFÜLLUNG NACH ART EINER "BORRIDA"</b> IN CREMIGER SAFRAN-SAUCE	<b>18</b>
<b>AUBERGINEN-CANNELLONI</b> MIT HACKFLEISCH-RAGOUT UND "FALSCHER" PAPRIKAWURST "SOBRASADA"	<b>18</b>
<b>SÄMIGE REISPFANNE MIT ROTEN GARNELEN,</b> YUZU-EMULSION UND GRÜNER GABELALGE	<b>24</b>
<b>LAUWARMER SALAT AUS GEGRILLEM GEMÜSE</b> MIT ROMESCO-SAUCE	<b>16</b>
<b>OKTOPUS MIT ZWIEBELN</b>	<b>21</b>

**BROT, EVOO UND SALZSERVICE**

**4**

# HAUPTSPEISEN

<b>GEBRATENER BLUMENKOHL MIT GEWÜRZEN,</b> SERVIERT MIT HUMMUS UND CHIMICHURRI-SAUCE	<b>18</b>
<b>“MANJAR BLANC” MIT LAUWARMEM,</b> IN KIMCHI MARINIERTEM, GEDÜNSTETEN SEEHECHT	<b>24</b>
<b>SEEZUNGE “MALLORQUINISCH”</b> NACH ART DES HAUSES	<b>28</b>
<b>GLASIERTE LAMMHAXE MIT GERÄUCHERTER SAUCE VON APRIKOSEN</b> <b>AUS PORRERAS MIT ROSMARIN UND KARTOFFELPÜREE</b> NACH ART VON ROBUCHON MIT BUTTER AUS MENORCA	<b>26</b>
<b>RINDERLENDE MIT KAPERNSAUCE,</b> KONFIERTEN ROTEN PAPRIKASCHOTEN UND STROHKARTOFFELN	<b>29</b>
<b>GEFÜLLTES SPANFERKEL AUF MITTELALTERLICHE ART</b> MIT GEBRATENEN SÜSSKARTOFFELN UND NATURSAFT	<b>34</b>



# ZUSÄTZLICHE • BEILAGEN

<b>AROMATISCHER GRÜNER SALAT MIT SENFVINAIGRETTE</b>	<b>5</b>
<b>GEGRILLTES GEMÜSE MIT GEWÜRZKRÄUTERN</b>	<b>5</b>
<b>GEBRATENE MALLORQUINISCHE KARTOFFELN</b> MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN	<b>5</b>

## KÄSE AUSWAHL

**UNSERE AUSWAHL AN BALEARISCHEN KÄSEARTEN,  
SERVIERT MIT QUITTENGEELEE, KNABBERGEBÄCK "GALLETÓ"  
UND OBST DER SAISON**

16

## DESSERTS



**MILCH, KAKAO, HASELNÜSSE UND ZUCKER!**

8

**"ROBIOL" - GEBACKENE TEIGTASCHE MIT EINER FÜLLE AUS  
ÄPFELN MIT MALLORQUINISCHEM AMAZONARUM,  
CREMIGER ZIMTSAUCE UND FRISCHKÄSE-EIS**

8

**HOMMAGE AN DIE ZITRUSFRÜCHTE**

8

## DESSERTWEINE

**ROVER DOLÇ**

10

Nave Rover - Mallorca

**MOSCATEL DE LA MARINA**

6,5

Enrique Mendoza - Alicante

**PEDRO XIMENEZ**

10

Hidalgo - Jerez

**OPORTO 10 JAHRESZEITEN**

12









Niepoort - Portugal









**FINO**




6,5

Hidalgo - Jerez

# ALLERGENE

- KLEINE AAL-KRAPFEN** ..... 
- RINDERTATAR AUF KRISTALLBROT** ..... 
- LAUWARME ARTISCHOCKEN** ..... 
- RAVIOLI MIT KABELJAUFÜLLUNG NACH ART EINER "BORRIDA"** 
- AUBERGINEN-CANNELONI** ..... 
- SÄMIGE REISPFANNE MIT ROTEN GARNELEN** ..... 
- LAUWARMER SALAT AUS GEGRILTEM GEMÜSE** ..... 
- OKTOPUS MIT ZWIEBELN** ..... 

- GEBRATENER BLUMENKOHL MIT GEWÜRZEN** ..... 
- "MANJAR BLANC" MIT LAUWARMEM** ..... 
- SEEZUNGE "MALLORQUINISCH"** ..... 
- GLASIERTE LAMMHAXE MIT GERÄUCHERTER SAUCE VON APRIKOSEN** ..... 
- RINDERLENDE MIT KAPERNSAUCE** ..... 
- GEFÜLLTES SPANFERKEL AUF MITTELALTERLICHE ART** ..... 
- UNSERE AUSWAHL AN BALEARISCHEN KÄSESORTEN** ..... 
- AROMATISCHER GRÜNER SALAT MIT SENFVINAIGRETTE** ..... 

- MILCH, KAKAO, HASELNÜSSE UND ZUCKER!** ..... 
- "ROBIOL" - GEBACKENE TEIGTASCHE MIT EINER FÜLLE AUS** ..... 
- HOMMAGE AN DIE ZITRUSFRÜCHTE** ..... 



WEICHTIERE	FISCH	SELLERIE	EI	MOLKEREI
KREBSTIERE	SOJA	SESAM	SENF	ERDNUSS
GLUTEN	SULFITE	NÜSSE	TRACES	