

SALATE UND KALTE SPEISE

Salat Reina Sofia

Haus-Pastete

Avocado mit Langschwanzkrebs

Geröstete Paprika-Salat mit Bonito Bauchfleisch, Käse und Avocado

Foie Mi-Cuit, Ziegenkäse, Apfel, Quitte und Mango

HEIßE VORSPEISEN

Foie Mi-Cuit mit karamellisiertem Zwiebel und frittiertem Ei

Auberginen Scheiben mit Käsebruch und Honig

Langschwanzkrebs in Knoblauch-Sauce in Cora Art

SUPPEN

Kürbis-Creme mit Langschwanzkrebs und Wachtel Ei

Fischsuppe

Blumenkohlsuppe mit Knoblauch, gekochtem Ei und Schinkenwürfeln

Tagessuppe

FISCHGERICHTE

Seehecht und Kalmare mit Zwiebel-Füllung

Doradefilet auf mittelmeersichem Kuchen mit Basilikum-Öl und Pinienkernen

Seeteufel mit Herzmuscheln und Schinken-Pulver

Seeteufel in Brot Sauce mit Langschwanzkrebs

Doradefilet mit Gemüse und Pinienkerne-Vinaigrette

FLEISCHGERICHTE

Sirloin-Steak aus Schweinefleisch mit Curry und Kokosnuss

Sirloin-Steak aus Schweinefleisch mit Champignons und Pilzen

Sirloin-Steak aus Rinderfleisch vom Grill

Entrecôte vom Grill

Entrecôte nach Kochchef's Geschmack

Enten-Magret mit Süßwein

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Sirloin-Steak aus Rindfleisch mit Pastete, karamellisiertem Zwiebel, Chips und gerösteten Maiskörnern

Dorsch mit Tomate, Bacon und Wachtel Ei

Lachs-Lasagne

Gemüse vom Grill mit Langschwanzkrebs und Parmesan

Enten-Magret mit Pedro Ximénez karamellisierte Pastete und Orange

In Olivenöl Extra Vergine kandierter Dorsch mit Orange, Zimt und Pedro Ximénez

Oberes Lendenstück (iberisches Schweinefleisch) mit Kartoffelpüree, Apfelkompott und Pedro Ximénez mit Schokolade

Dorsch mit Ratatouille, pochiertem Ei und Erbsen-Ragout

NACHTISCHE

Käsetorte mit Konfitüre

Mit Vanilla und Schokolade Eis überbackene Birne

Schokolade in drei Texturen und karamellierte Wallnüsse

Blätterteig mit Sahne und heiße Schokolade-Füllung

Tiramisú