



VORSPEISEN / STARTER / ENTRANTES

Kokos-Limettsuppe / Hähnchen-Satay

Coconut-Limesoup / Chicken-Satay

Sopa De Cocos / Satay De Pollo

12,50 €

G, N



Vegetarische Frühlingsrolle / Bunter Salat / Soja-Chillidip

Vegetarian Springroll / Mixed Salad / Chilli-Soydip

Rollito De Primavera Vegetariano / Ensalada Mixta / Dip De Soja Y Chili

14,50 €

A, F

Frische Muscheln / Pernot-Weinsud / Tomatensalsa

Fresh Mussels / Pernot-Wine Broth / Tomato Salsa

Mejillones Fresco / Caldo De Vino Pernot / Salsa De Tomate

20,50 €

R, O



Gratinierter Ziegenkäse / Preiselbeeren / Walnüsse / Salat

Gratinated Goatcheese / Cranberrys / Walnuts / Salad

Queso De Cabra / Arandano / Nueces / Ensalada

19,50 €

H, G

Hähnchen-Satay / Erdnussdip / Thai-Gurkensalat

Chicken Satay / Peanut Butter Dip / Thai-Cucumber Salad

Satay De Pollo / Salsa De Mani / Ensalada De Pepino

17,50 €

F, E, H, N, B

Riesengarnelen / Geröstete Walnüsse / Knoblauchscheiben / Olivenöl / Frische Petersilie

Tiger Prawns / Roasted Walnuts / Garlic / Olive Oil / Fresh Parsley

Gambas Tigre / Nueces / Ajo / Perejil Fresco

20,50 €

B, H

SUSHI

Vegetable Roll

Avocado / Gurke / Grüner Spargel / Wakame Salat

Avocado / Cucumber / Green Asparagus / Wakame Salad

Aguacate / Pepino / Espárragos Verdes / Ensalada Wakame

17,50 €

N

Crunchy Chicken Roll

Mariniertes Hähnchen / Gurke / Avocado / Sesam / Scharfes Teriyaki

Marinated Chicken / Cucumber / Avocado / Sesame / Spicy Teriyaki

Pollo Marinado / Pepino / Aguacate / Sésamo / Teriyaki Picante

19,50 €

N, A, F

Spicy Tuna Roll

Thunfisch / Avocado / Tempura-Frühlingszwiebeln / Chili-Mayo

Tuna / Avocado / Spring Onion Tempura / Chili-Mayo

Atun / Aguacate / Tempura De Cebolla Tierna / Mayonesa Picante

19,50 €

N, D, A, F, C

Flamed Salmon Roll

Lachs / Tempura-Garnelen / Gurke / Avocado / Teriyaki / Asiatische Mayo

Salmon / Shrimp-Tempura / Cucumber / Teriyaki / Asian Mayo

Salmón / Tempura De Gambas / Pepino / Aguacate / Teriyaki / Mayo Asiático

20,50 €

A, F, B, D, C

California Roll

Krabbenstäbchen / Avocado / Mango / Gurke / Sesam / Frischkäse / Teriyaki / Chili-Mayo

Crab Sticks / Avocado / Mango / Cucumber / Sesame / Cream Cheese / Teriyaki / Chili-Mayo

Palitos De Cangrejo / Aguacate / Mango / Pepino / Sésamo / Queso Crema / Teriyaki / Mayonesa Picante

20,50 €

N, B, F, C, G

Sunset Roll

Rinderfilet-Sashimi / Tempura-Garnelen / Grüner Spargel / Avocado / Teriyaki / Trüffel-Mayo

Beef Sashimi / Shrimp-Tempura / Green Asparagus / Avocado / Teriyaki / Truffle Mayo

Sashimi De Ternera / Tempura De Gambas / Espárragos Verdes / Aguacate / Teriyaki / Mayonesa De Trufa

23,50 €

A, F, C

Sunrise Tuna Roll

Thunfisch / Tempura-Garnelen / Gurke / Avocado / Unagi / Tobiko / Hollandaise Sauce

Tuna / Shrimp-Tempura / Cucumber / Avocado / Unagi / Tobiko / Hollandaise Sauce

Atun / Tempura De Gambas / Pepino / Aguacate / Unagi / Tobiko / Salsa Holandesa

20,50 €

A, C, D, G, F, O

Unagi = Fisch / Fish / Pescado | **Tobiko** = Fisch Eier / Fish Eggs / Huevos De Pescado



PASTA



PASTE 'VERDE'

Spinat / Bärlauchpesto / Geröstete Curry-Cashewnüsse / Sahne / Parmesan

Spinach / Wild Garlic Pesto / Roasted Curry-Cashew Nuts / Cream / Parmesan

Espinacas / Pesto De Ajo / Anacardos Tostados De Curry / Nata / Parmesano

18,50 €

A, H, G



PASTA 'TRUFFLE'

Edelpilze / Sahne / Trüffelloil

Wild Mushrooms / Cream / Truffle Oil

Setas Nobles / Nata / Aceite De Trufa

18,50 €

A, G



PASTA 'TERIYAKI'

Rote Paprika / Weißkraut / Spinat / Frühlingszwiebeln

Red Bell Pepper / Cabbage / Spinach / Spring Onion

Pimienta / Col / Espinacas / Sofrito

18,50 €

A, F

**Bestellen Sie mit Kokosmilch als Vegane Option*

**Order with coconut milk as a vegan option*

**Sustituir con leche de coco como opción vegana*

MIT RINDERFILETSPITZEN

WITH BEEF STRIPES

CON TIRAS DE TERNERA

+ 9,00 €

VEGAN

LUPIN RAGOUT



Lupingeschnetzelttes / Kokosmilch / Tomate / Gartengemüse / Rosmarinkartoffeln

Lupin / Coconut milk / Tomatoes / Vegetables / Rosemary Potatoes

Lupin / Leche De Coco / Verduras / Patatas Al Romero

24,50 €

P



FLEISCH / MEAT / CARNE

Stroganoff Vom Angusfilet / Grüner Spargel / „Crushed“ Kartoffeln

Boeuf Stroganoff / Green Asparagus / Crushed Potatoes

Boeuf Stroganoff / Espárragos Verdes / Patatas

31,50 €

G, M

Glasierter Lammhaxe / Mediterranes Gemüse / Kartoffelpüree / Rotweinsauce

Glazed Knuckle of Lamb / Mediterranean Vegetables / Mashed Potatoes / Red Wine Sauce

Pierna De Cordero / Verduras / Pure De Patatas / Salsa De Vino Tinto

34,50 €

F, G, D

Lammrücken / Kräuterkruste / Mediterranes Gemüse / Rosmarin Kartoffeln / Rotweinsauce

Saddle Of Lamb / Herb Crust / Mediterranean Vegetables / Rosemary Potatoes / Red Wine Sauce

Lomo De Cordero / Crostra De Hierbas / Verduras / Patata De Romero / Salsa De Vino Tinto

39,50 €

D, A

Angus Rinderfilet / Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Portwein-Pfeffersauce / Zwiebelmarmelade

Angus Fillet / Vegetables / Rosemary Potatoes / Port Wine-Peppersauce / Onion Jam

Solomillo Pimiento / Patatas Al Romero / Verduras / Salsa De Vino Porto Y Pimiento / Mermelada De Cebolla

D

New Zealand, Silver Fern

200 Gr. 37,00 € / 260 Gr. 43,00 €

Argentina, DEVESA

200 Gr. 45,00 € / 260 Gr. 51,00 €



FISCH / FISH / PESCADO

Wolfsbarschfilet / Senfsauce / Mediterranes Gemüse / Rosmarin Kartoffeln

Seabass Filet / Sweet Mustard Sauce / Mediterranean Vegetables / Rosemary Potatoes

Filete De Lubina / Salsa De Mostaza / Verduras / Patata De Romero

31,50 €

D, M

Gegrillter Steinbutt / Kapern-Zitronenbutter / Spinat / Kartoffelpüree

Grilled Turbot / Caper-Lemon Butter/ Spinach / Mashed Potatoes

Rodaballo A La Plancha / Mantequilla Con Limon Y Alcaparras / Espinacas / Pure De Patatas

34,50 €

D, G

Thunfishsteak / Wokgemüse / Teriyakisauce/ Wasabipüree

Tuna Steak / Wok Vegetables / Teriyaki Sauce / Wasabi Puree

Atun / Verduras Al Wok / Salsa De Teriyaki / Pure De Patatas Con Wasabi

34,50 €

D, F, G, N

Lazy Man's Lobster / Gartensalat / Ingwermayonaise

Lobster / Garden Salad / Ginger Mayonnaise

Bogavante / Ensalada Mixta / Mayonesa De Jengibre

55,00 €

B, M, C, G

Allergene / Allergens / Alergenos

A: Gluten / Gluten / Gluten

B: Krebstiere / Crustaceans / Crustaceos

C: Eier / Eggs / Huevos

D: Fisch / Fish / Pescado

E: Erdnüsse / Peanuts / Cacahuètes

F: Soja / Soya / Soja

G: Milch / Milk / Lacteos

H: Schalenfrüchte / Nuts / Frutos De Cascara

L: Sellerie / Celery / Apio

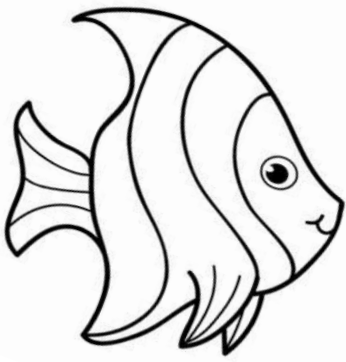
M: Senf / Mustard / Mostaza

N: Sesamsamen / Sesame / Granos De Sesamo

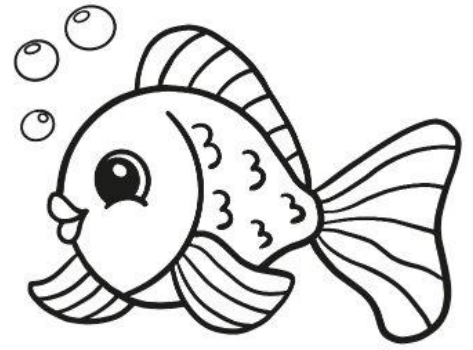
O: Schwefeloxid Und Sulfite / Sulphur Dioxide / Dioxido De Azufre Y Sulfitos

P: Lupinen / Lupin / Altramuces

R: Weichtiere / Molluscs / Moluscos



KIDS MENU



Wiener Würstchen mit Pommes und Ketchup

Vienna sausage with fries and ketchup

Salchicha de Viena con patatas fritas y ketchup

9,50 €



Spaghetti mit Tomatensauce und Sahne

Spaghetti with tomato sauce and cream

Espaguetis con salsa de tomate y nata

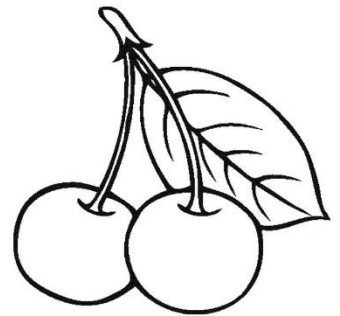
9,50 €

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Gemüse

Fish fingers with mashed potatoes and vegetables

Palitos de pescado con puré de patatas y verduras

10,50 €



Kinder-Schnitzel mit Pommes und Gemüse

Escalope with fries and vegetables

Escalope con patatas fritas y verduras

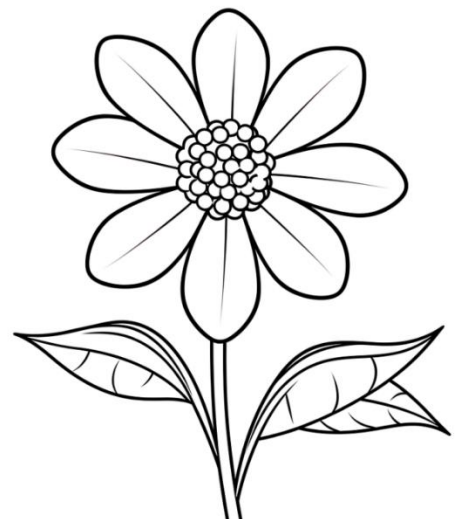
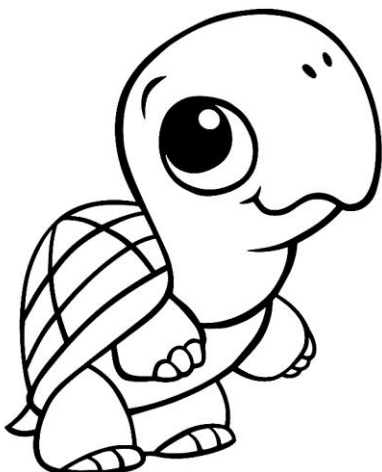
14,50 €

Kindereis (Erdbeere & Vanille mit Smarties)

Kids' Ice-Cream (Strawberry & Vanilla with smarties)

Helado (Fresa & Vainilla con smarties)

4,50 €





DESSERT / POSTRES

Schokoladen-Soufflé / Vanilleeis

Chocolate Soufflé / Vanilla Ice Cream

Soufflé De Chocolate / Helado De Vanilla

11,50 €

A, G, E

Rote Grütze / Vanilleeis / Sahne

Red Berry Compote / Vanilla Ice Cream / Whipped Cream

Gelatina De Frutos Rojos / Helado De Vanilla / Nata

10,50 €

G

Crème Brulee / Rosmarien / Mandeleis*

Crème Brulee / Rosemary / Almond Ice Cream*

Creme Brulee / Romero / Helado De Almendra*

10,50 €

C, G

Champagner / Cassissorbet

Champagne / Cassis Sorbet

Champagner / Sorbete De Cassis

13,50 €

D

Limoncello / Zitronensorbet / Zitronenknusper

Limoncello / Lemon Sorbet / Crunchy Lemon

Limoncello / Sorbete De Limon / Limon Crujiente

11,50 €

D, G

Handgemachtes Eis

(Vanille, Schokolade, Mandel*, Erdbeer, Zitronensorbet, Cassissorbet, Mangosorbet)

Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Almond*, Strawberry, Lemon Sorbet, Cassis Sorbet, Mango Sorbet)

Helado (Vanilla, Chocolate, Almendra*, Fresa, Sorbete De Limon, Sorbete De Cassis, Sorbete De Mango)

3,50 € P.P

E, G, A

**beinhaltet Alkohol / includes alcohol / incluye alcohol*



Aperitivo

Bellini (Peach / Champagne)	13 €
Kir (Cassis / White Wine)	9 €
Kir Royal (Cassis / Champagne)	13 €
Aperol Spritz (Aperol / Cava)	11,50 €
Hugo (Elderflower / Prosecco / Mint)	11,50 €
Limoncello Spritz (Limoncello / Prosecco / Mint)	11,50 €
Campari Orange	11,50 €
Vermout	7 €
Dry Martini (Gin / Vermouth/ Olive)	12 €
Martini (Bianco / Seco / Rosso)	7 €
Sherry Dry/Medium	7 €
Sangria Tinto/Blanco	9 €
Sangria Cava	11 €
Tinto Verano	9 €
Ricard/Soda	9 €

Cava & Champagne

Cava (Copa / Botella)	5,50 € / 29 €
Cava Rosé	39 €
Imperial Cava	39 €
Champagne De La Casa Blanco (Copa / Botella)	13,50 € / 65 €
Champagne De La Casa Rosé	85 €
Veuve Cliquot (Pinot Noir / Rosé Brut)	90 € / 110 €
Ruinart Brut	95 €
Moët Ice / Ice Rose	95 € / 115 €
Krug Grande Brut	320 €

Bebidas

Agua Sin/Con Gas (Mondariz) 0,75L 5,90 €

Agua Sin/Con Gas (Mondariz) 0,33L 3,50 €

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero /
Fanta Naranja / Fanta Limon / Sprite / Nestea 3,90 €

Fever Tree Tonic 3,90 €

Spezi 3,90 €

Zumo De Manzana / Apple-Schorle 3,90 €

Zumo De Piña 3,90 €

Zumo De Naranja 3,90 €

Zumo De Naranja Natural 5,50 €

Cerveza (San Miguel) 0,3L 3,90 €

Cerveza (San Miguel) 0,5L 5,90 €

Cerveza Sin Alcohol 3,90 €

Botella De Cerveza 3,90 €

Cocktails / Mocktails

Mocktails

Virgin Mojito (Lime / Sprite / Cane Sugar / Mint)	10 €
Virgin Hugo (Elderflower / Sprite / Mint)	10 €
Mango Fizz (Ginger Ale / Mango Puree / Lime Juice / Mint)	10 €

Cocktails

Amaretto Sour (Amaretto / Lime / Cherries Liquor / Sugar Syrup)	12 €
Mojito (Rum / Mint / Raw Cane Sugar)	12 €
Piña Colada (Rum / Cream / Pineapple Juice / Coconut-Syrup)	12 €
Frozen Strawberry (Strawberries / Lime / Rum)	12 €
Moscow Mule (Vodka / Ginger Beer / Lime)	12 €
Espresso Martini (Coffee / Vodka / Kahlua / Syrup)	12 €

Gin & Tonic

Gordon's London Dry Gin	10 €
Bombay Sapphire	12 €
Tanqueray / Tanqueray O.O Alc.	13 €
Gin Mare	14 €
Brockmans Premium Gin	13 €
Hendrick's	13 €
Monkey 47	16 €
G-Vine	14 €

Vodka

Absolut	7 €
Grey Goose	10 €

Vinos

Vino Blanco

House Wine

Korbus (Mallorca), Macabeo, Chardonnay, Parellada, Riesling Copa 7 € / Botella 23 €

Mallorca

La Gourmeda (Manacor), Sauvignon Blanc Copa 9 € / Botella 29 €

La Gourmeda (Manacor), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier Copa 9 € / Botella 29 €

Rosaberto Blanc De Giro Ros, Giro Ros 39 €

Ribas Blanco, Prensá 32 €

Son Amaret, Viognier, Prensá Blanc 39 €

Es Fangar "**Sa Fita**", Chardonnay, Prensá y Muscat 39 €

Toni Gelabert, Chardonnay 49 €

Castell Miguel **Stairway to Heaven**, Sauvignon Blanc 39 €

España

José Pariente, Verdejo 34 €

Davide, Albarino 44 €

Francia

Pouilly Fume, Sauvignon Blanc 66 €

Chablis William Favre, Chardonnay 64 €

New Zealand

Marlborough Sounds, Sauvignon Blanc 45 €

Italia

Ca dei Frati, Lugana 39 €

Ornella Pinot Grigio Pinot Grigio 33 €

Vino Rosado

House Wine

Korbus (Mallorca), Tempranillo, Callet, Pinot Noir

Copa 7 € / Botella 23 €

Mallorca

La Gourmeda (Manacor), Syrah, Tempranillo

Copa 9 € / Botella 29 €

Rosaberto Rosat De Callet, Callet

39 €

Viña Nina Magdalena, Monastrell

39 €

Can Xanet, Manto Negro, Syrah, Gorgollasa

39 €

Bo 65, Manto Negro, Merlot, Syrah

42 €

España

Fragancia de Marta, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Xarel-Lo

35 €

El Grifo de Lagrima, Listan Negro

49 €

Italia

Cá dei Frati, "Rosa dei Fratti"

39 €

Francia

Miraval, Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

49 €

Vino Tinto

House Wine

Resident (Mallorca), Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Copa 7 € / Botella 23 €

Mallorca

Binificat, 16 Month Barrel, Merlot, Cabernet Sauvignon

44 €

Ribas, Manto Negro, Callet y Merlot

35 €

AN2 Manto Negro, Callet y Syrah

39 €

AN Manto Negro, Callet

69 €

8 Vents Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Manto Negro

44 €

Om Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Manto Negro y Callet

39 €

12 Volts Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon

49 €

M. Gelabert "Gran Vinya Son Caules" Callet y Cabernet Sauvignon

65 €

4 Kilo Callet, Manto Negro

69 €

Dedicación Tinto Syrah, Manto Negro

99 €

España

Juan Gil , Mourvèdre	37 €
Vetus , Tinta de Toro	39 €

D.O.C. RIOJA

Fincas de Ganuza Reserva, Tempranillo	69 €
Contador Tempranillo	369 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Aalto , Tempranillo, Tinta del Pais	79 €
Aalto PS , 100% Tempranillo	149 €
Vega Sicilia "Único" , Tinto Fino, Cabernet Sauvignon	469 €

V. T. CASTILLA Y LEÓN

Mauro , Tempranillo, Syrah	69 €
Mauro Vendimia Seleccionada , 100% Tempranillo	98 €

Italia

Chianti Classico , Sangiovese	37 €
--------------------------------------	------

Francia

BORDEAUX

Chateau Margaux Grand Cru 2006 , Margaux, C. Sauvignon, Merlot	1080 €
---	--------