


Balearic



Diese Speisekarte zeigt unsere Leidenschaft für Mallorca, die Balearen und das Mittelmeer sowie für die kulinarische Kultur und das reiche Naturerbe der Insel. Wir verwenden Produkten aus unserer Umgebung und lassen uns von traditionellen mediterranen Rezepten inspirieren, die wir auf einzigartige Weise interpretieren.

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO

32 €

Mit Olivenöl, gereiftem Mahón-Menorca-Käse und Trüffel-Emulsion | EI, GLUTEN, MILCHPRODUKTE, SENF, SOJA

THUNFISCH-TATAR

30 €

Mit Avocado, Wasabi, osmotisierter Melone und Ramillete Tomaten-Ponzu | FISCH, GLUTEN, SENF, SOJA

IBÉRICO-SCHINKEN

36 €

Ibérico-Schinken der Qualitätsstufe „Bellota“ (100 %) mit knusprigem Brot und Strauchtomate | GLUTEN

JAKOBSMUSCHELN

26 €

Mit Jabugo-Consommé und einem Schleier aus Pancetta | SULFIT, WEICHTIERE

ZUCCHINI-CANNELLONI

18 €

Mit gerösteter Paprika, Aubergine, roter Zwiebel und Romesco-Sauce | SCHALENFRÜCHTE, SULFIT



GEMÜSECREME

18 €

Mit Wachtelei, knackigem Wurzelgemüse und Trüffel | EI, MILCHPRODUKTE, SELLERIE

Salate



TOMATENSALAT

18 €

Heirloom-Tomaten mit Olivenöl, Salzblume aus Trenc, Petersilie und Basilikum

ZUCKERSCHOTENSALAT

18 €

Zarte Salatblätter mit Zuckerschoten, Radieschen, eingelegter Zwiebel, Kirschtomaten und Walnüssen | SCHALENFRÜCHTE, SULFIT

SEESPINNENSALAT

26 €

Mit Feldsalat, Avocado, Eingelegte rote Pflaume und Tapioka-Crunch | EI, FISCH, GLUTEN, KREBSTIERE, SENF, SOJA, SULFIT

Reisgerichte

SÄMIGER REIS

38 € pro Person

Mit mallorquinischen roten Garnelen | FISCH, KREBSTIERE

VEGETARISCHE PAELLA

24 € pro Person

Mit Gemüse der Saison (mindestens 2 Personen)



SCHWARZER REIS

34 € pro Person

Mit Tintenfisch und Kaisergranat mit Alioli (mindestens 2 Personen) | FISCH, KREBSTIERE, MILCHPRODUKTE, WEICHTIERE

Fischgerichte

SEETEUFEL-SUQUET 36 €

Mit Muscheln, Fenchel und Gel aus süßen mallorquinischen Kräutern | FISCH, KREBSTIERE, MILCHPRODUKTE, NÜSSE, SULFITE

KABELJAUFILET 30 €

Süß-saures Ramilte-Tomaten-Kompott, getrocknete Feigen, Mandeln und Alioli mit geröstetem Knoblauch | EI, FISCH, NÜSSE, SULFITE



PETERSFISCH Marktpreis

Mit gebratener Zwiebel und Padrón-Paprikaschoten (mindestens 2 Personen) | MILCHPRODUKTE

STEINBUTT Marktpreis

Im Ofen gebacken mit Meunière-Sauce aus seinen Gräten (mindestens 2 Personen) | MILCHPRODUKTE

Vegetarische Gerichte



TAGLIATELLE 22 €

Mit Kirschtomate, Spargel, Ricotta und Basilikum | EI, GLUTEN, MILCHPRODUKTE

GERÖSTETE PASTINAKE 22 €

Mit Apfel-Sellerie-Kompott, Kürbiskernen und Selleriewurzel-Crunch | SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE

GEMÜSELASAGNE 22 €

Mit gebratenem mallorquinischem Gemüse und Safran-Alioli | EI, GLUTEN, MILCHPRODUKTE



Fleischgerichte

DRY-AGED-RIBEYE VOM EICHELMAST-ANGUSRIND 140 €

Gegrilltes Dry-Aged-Ribeye vom Eichelmast-Angusrind mit Knochen und Beilage mit Beilage (mindestens 2 Personen)

BALEARIC BURGER 28 €

Gereiftes Black-Angus-Fleisch auf Brioche aus mallorquinischer Kartoffel, mit geröstetem Käse, Zwiebeln, Bacon-Konfitüre und unserer Sauce | EI, GLUTEN, MILCHPRODUKTE, SENF, SOJA

ZARTES HÜHNCHEN 30 €

Mit Chorizo- und Botifarró-Füllung, Maiscreme und Grünkohl | SULFIT

RINDERFILET 38 €

Mit Blumenkohl-Creme und Muskateller-Sauce | MILCHPRODUKTE, SULFIT

LAMMKARREE 38 €

Mit texturierten Erbsen, Knoblauchpüree und Honig-Rosmarinsaft | MILCHPRODUKTE, SULFIT



Beilagen

KARTOFFELN NACH MALLORQUINER-ART

Mit aromatischen Kräutern
| MILCHPRODUKTE



6 €

KARTOFFELPÜRE

Cremiges Kartoffelpüree
| MILCHPRODUKTE

6 €

TUMBET

Mallorquinisches Ratatouille (Tumbet)



6 €

GEMÜSE

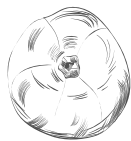
Gegrilltes oder gedünstetes
Saisongemüse

6 €

SALAT

Zarter Salat, Tomate, rote Zwiebel
| SULFIT

6 €



Nachspeisen

HONEY COMB

Karamellisiertes Popcorn, Honiggelee,
Zitronengel, gesalzenes Toffee und
Rosmarin-Eiscreme | EI, MILCHPRODUKTE

12 €

ORANGE-HALBKUGEL

Orangenmousse mit Blutorangengelee,
Mandelschwamm, Orangenblütencreme
und natives Olivenöl „Virgen Extra“

| EI, GLUTEN, MILCHPRODUKTE,
SCHALENFRÜCHTE

12 €

SCHOKOLADENTEXTUREN

Milkschokoladenmousse,
Schokoladencreme, Kakaobrösel
und dunkles Schokoladeneis

| EI, GLUTEN, MILCHPRODUKTE,
SCHALENFRÜCHTE

12 €

KIRSCHSUPPE

Zitrusfrüchte, rote Pflaume, Himbeere,
Zitronenminzgel und Melisse-Litschi-Sorbet

12 €

