

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

WAGYŪ-CARPACCIO 35 €

Mit Olivenöl, gereiftem Mahón-Menorca-Käse und Trüffel-Emulsion | [DAIRY](#), [SENF](#)

ZUCCHINI-CANNELLONI 18 €

Mit gerösteter Paprika, Aubergine, roter Zwiebel und Romesco-Sauce | [SULFIT](#), [SCHALENFRÜCHTE](#)

THUNFISCH-TATAR 30 €

Mit Avocado, Wasabi, osmotisierter Melone und Tomaten-Ponzu | [FISCH](#), [SOJA](#), [SENF](#)

GEMÜSECREME 18 €

Mit Wachtelei, knackigem Wurzelgemüse und Trüffel | [EI](#), [SELLERIE](#), [MILCHPRODUKTE](#)



JAKOBSMUSCHELN 26 €

Mit Jabugo-Consommé und einem Schleier aus Pancetta | [WEICHTIERE](#)

IBÉRICO-SCHINKEN 36 €

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

Salate



TOMATENSALAT 18 €

Heirloom-Tomaten mit Olivenöl, Salzblume aus Trenc, Petersilie und Basilikum | [SULFIT](#)

ZUCKERSCHOTENSALAT 18 €

Zarte Salatblätter mit Zuckerschoten, Radieschen, eingelegter Zwiebel, Kirschtomaten und Walnüssen | [SCHALENFRÜCHTE](#), [SULFIT](#)

SEESPINNENSALAT 26 €

Mit Feldsalat, Avocado, roter Pflaume und Tapioka-Crunch | [SULFIT](#), [SENF](#), [KREBSTIERE](#), [FISCH](#)



Reisgerichte

SÄMIGER REIS 38 € pro Person

Mit mallorquinischen roten Garnelen | [KREBSTIERE](#), [FISCH](#)

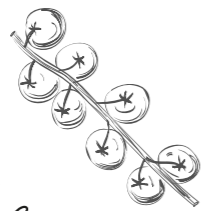
VEGETARISCHE PAELLA 24 € pro Person

Mit Gemüse der Saison (mindestens 2 Personen)

SCHWARZER REIS 34 € pro Person

Mit Tintenfisch und Kaisergranat mit Aioli (mindestens 2 Personen) | [FISCH](#), [KREBSTIERE](#), [WEICHTIERE](#), [MILCHPRODUKTE](#)

Vegetarische Gerichte



TAGLIATELLE 20 €

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

GERÖSTETE PASTINAKE 22 €

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

GEMÜSELASAGNE 30 €

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

Fischgerichte

SEETEUFEL-SUQUET 36 €

Mit Muscheln, Fenchel und Gel aus süßen mallorquinischen Kräutern | SCHALENFRÜCHTE, EI, MILCHPRODUKTE, FISCH, SULFIT



KABELJAU-MOSAIK 30 €

Mit Algen, mallorquinischer Trempó, schwarzem Knoblauch und Meerfenchel | GLUTEN, EI, MILCHPRODUKTE, FISCH, SULFIT

PETERSFISCH Marktpreis

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

STEINBUTT 80 €

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

Fleischgerichte



BALEARIC BURGER 28 €

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

ZARTES HÜHNCHEN 30 €

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

LAMMKARREE 38 €

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



RINDERFILET 38 €

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

RUBIA-GALLEGA-RINDFLEISCH 120 €

Gegrilltes Steak vom Galicischen Blondvieh (Rubia Gallega) mit Beilage (mindestens 2 Personen)

Beilagen



KARTOFFELN NACH MALLORQUINER-ART 8 €

Mit aromatischen Kräutern

KARTOFFELPÜRE 8 €

Cremiges Kartoffelpüree | MILCHPRODUKTE

TUMBET 8 €

Mallorquinisches Ratatouille (Tumbet) | SULFIT

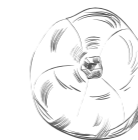


GEMÜSE 8 €

Gegrilltes oder gedünstetes Saisongemüse

SALAT 8 €

Zarter Salat, Tomate, rote Zwiebel | SULFIT



Nachspeisen

BIENENWABE 12 €

Honig, Rosmarin und Zitrone | MILCHPRODUKTE, EI, GLUTEN, SCHALENFRÜCHTE

ORANGEN-HEMISPHERE 12 €

Orangen-Mousse, natives Olivenöl „Virgen Extra“, Orangenblüten und Mandeln | MILCHPRODUKTE, EI, GLUTEN, SCHALENFRÜCHTE

KAKAO UND SCHOKOLADE 12 €

Zartbitterschokolade und Kokosnuss | MILCHPRODUKTE, EI, GLUTEN, SCHALENFRÜCHTE

KIRSCH-GAZPACHO 12 €

Zitrusfrüchte, rote Pflaume, Himbeere, Zitronenmelisse, Litschi

