

Tapas und Vorspeisen

Thailändische Fischsuppe (scharf) mit Kokosmilch, Chili,
Fischfilet, Garnele, Gemüse und Koriander
€ 6,75

Süßkartoffel-Parmesanpralinen in Sesamkruste (v)
€ 4,75

Crème brûlée von palmerischem Ziegenkäse
mit knusprigem Mandelbrot und Ofenpaprika (v)
€ 7,75

Bruschetta mit gebratenem Ziegenkäse aus La Palma, Feigen al Orange (v)
€ 7,25
und knusprigem iberischem Bellota-Schinken
€ 8,75

Würzige, gebratene Garnelen mit Safranmayonnaise
€ 9,75

Tataki von Rinderfilet an Sesam-Mayonnaise
mit Soja-Zwiebeln und Wasabi-Limetten-Gurken
€ 10,75

Carpaccio von Rinderfilet mit Cherry-Tomaten,
gerösteten Pinienkernen, Portobello-Pilze, Rucola und Parmesankäse
€ 10,75

Salatherzen mit Vinaigrette von iberischem Bellota-Schinken und Knoblauch
€ 7,75

Salatherzen mit Vinaigrette von gebratenen Champignons und Knoblauch (v)
€ 6,75

Vorspeisenvariation für 2 Personen
€ 14,75

(v) steht für vegetarisch
Alle Preise gelten zzgl. 7 % IGIC (Mwst.)

Hauptspeisen

Lachsfilet in Polentakruste an thailändischer Mojo mit Erdnüssen an
gegrillter Zucchini und aromatisiertem Reis
€ 17,50

„Bacalao“ auf Roter-Paprikacreme mit Nuss-Vinaigrette, Rosmarin-Kartoffeln
und Salat
€ 16,75

Shoarma – israelisch gewürzte Hühnerbrust aus Freilandhaltung an Blattsalat
mit frischer Knoblauch-Minz-Soße, Sesam-Sauce, Pappadums
und Pommes frites
€ 14,25

Iberisches Bellota-Schweinefilet an Apfel-Ingwer-Chutney
mit gebratenem Apfel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat
18,75 €

Rinderfilet-Steak 220 Gramm
auf Rotwein-Reduktion mit gebratenen Pilzen, Pommes frites und Salat
€ 19,75

Scharfes Rinderfilet-Curry mit Mango-Chutney, Raita,
Rote-Linsen-Dal und aromatisiertem Reis
€ 17,25

Gebratene Pilze auf Rucolasalat mit Süßkartoffelplätzchen,
Ziegenkäsedressing und Salat(v)
€ 12,75

„Mandel-Parmesan-Crumble“ auf
Zucchini, Gebratener roter Paprika, palmerischem Ziegenkäse
mit Dijon-Senf-Orangen-Sauce und Salat (v)
€ 12,75

Tempura-Gemüse und Falavel
mit Raita, Mango-Chutney, Sesam-Sauce und Salat (v)
€ 10,75

Rote Beete gefüllt mit Ziegen- und Kuhfrischkäse
auf Quinoa mit gegrillter Zucchini und Salat (v)
€ 12,75

Alle Hauptspeisen können auch als halbe Portion bestellt werden.

(v) steht für vegetarisch
Alle Preise gelten zzgl. 7 % IGIC (Mwst.)

Dessert

Schokoladentrüffel
€ 3,75

Apfelgrütze mit Eierlikörcreme
€ 5,75

Vanilleeis mit Bienmesabe
(palmerisches Honig-Mandelmus)
€ 7,25

Chili-Brownie mit Kokoseis
und Zitronengrassirup
€ 6,75

Grand Dessert „Franchipani“
Alles, was süß ist, für 2 Personen
€ 14,25

oder

darf es etwas Käse sein?

Heiße Getränke

Café solo	€ 1,10
Café cortado	€ 1,10
Café Barraquito	€ 3,00
Café con leche	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,00
Café „Franchipani“	€ 4,60
Tee verschiedene Sorten	€ 1,10

Alle Preise gelten zzgl. 7 % IGIC (Mwst.)

In unseren Speisen und Getränken können folgende Allergene enthalten sein:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| a) lupinen | h) Milch (einschließlich Laktose) |
| b) Sellerie, auch Staudensellerie | i) Krebstiere |
| c) Erdnüsse | j) Weichtiere |
| d) Glutenhaltiges Getreide | k) Senf |
| e) Schwefeldioxid | l) Fisch |
| f) Schalenfrüchte | m) Sesam |
| g) Eier | n) Soja |