

Vorspeisen

„Ramen“

Japanische Nudelsuppe mit Gemüse und Fischfilet

€ 7,75

Crème brûlée von palmerischem Ziegenkäse
mit knusprigem Mandelbrot und Ofenpaprika (v)

€ 8,25

Blumenkohl in Tempura mit Granatapfel-Kernen, Aubergine,
cremiger Parmesan-Sauce und gehobeltem Käse (v)

€ 9,25

Dinkel-Bruschetta mit Blattsalat, confierten Cherry-Tomaten,
gerösteten Pinenkernen und palmerischem Ziegenkäse (v)

€ 9,25

„Poke Bowl“

Hawaiianischer Fischsalat mit Sushi-Reis, Saison-Gemüse,
Lachs-Tartar, Teriyaki-Sauce und Sesam-Dressing

€ 10,75

Iberisches Bellota-Schweinebäckchen
mit Sellrie-Püree und Pflaumen-Sauce

€ 9,75

„Rendang“

Indonesisch gewürztes Ziegenfleisch (Sous Vide)
auf Süßkartoffel-Rösti mit Rosenkohl-Apfel-Salat

€ 10,25

(v) steht für vegetarisch

Alle Preise gelten zzgl. 6,5 % IGIC (Mwst.)

Hauptspeisen

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

„Bacalao“

Atlantik-Kabeljau-Filet mit gebratenem Gemüse,
confierten Cherry Tomaten und Miso-Butter
€ 16,75

„Shoarma“

Israelisch gewürzte Hühnerbrust aus der Freilandhaltung mit Salat,
frischer Knoblauch-Minz-Soße, Sesam-Sauce, Papadum
und Pommes frites
€ 14,25

Iberisches Bellota-Schweinefilet mit Portwein-Sauce, Sellerie-Püree,
knusprigem Knollen-Sellerie und Salat
18,75 €

„Surf and Turf“

Gebratene Jakobsmuschel mit Rinderfilet-Steak 200 Gramm,
warmer Knoblauch-Limetten-Kräuter-Butter, Pommes frites und Salat
€ 21,75

Scharfes Rinderfilet-Curry mit Mango-Chutney, Raita,
Rote-Linsen-Dal, Papadum und aromatisiertem Reis
€ 18,25

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

Offene Lasagne mit gebratenem Gemüse, cremiger Parmesan-Sauce
und gehobeltem Parmigiano reggiano (v)
€ 12,75

Rote-Beete-Risotto auf Rucola-Salat mit palmerischem Ziegenkäse
in knusprigem Brick-Teig (v)
€ 12,75

Alle Hauptspeisen können auch als kleinere Portionen bestellt werden.

(v) steht für vegetarisch

Alle Preise gelten zzgl. 6,5 % 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

Käse

Kanarische Käseauswahl klein/groß
€ 7,75/€ 13,75

Heiße Getränke

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

Alle Preise gelten zzgl. 6,5 % 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 |