

DEGUSTATIONSMENÜ VOM CHEF · MENÚ VAM DE CHEF

Zeitplan von 12.30 bis 15.00h / von 18.30 bis 22.00h

Tijdschema 12.30 - 15.00h / 18:30 - 22.00h

Degustationsmenü, kreiert mit der ganzen Kreativität unseres
Küchenchefs und den besten Produkten.
Aus Respekt vor dem kulinarischen Konzept sind Änderungen nicht möglich.

Proeverijmenu, samengesteld met de volledige creativiteit
van onze chef en de beste ingrediënten.
Uit respect voor het culinaire concept zijn aanpassingen niet mogelijk.

Aperitif

Snack

Kalte Vorspeise

Koud voorgerecht

Warme Vorspeise

Warm voorgerecht

Fisch

Vis

Fleisch

Vlees

Pre-Nachspeise

Pre-Dessert

Nachspeise

Dessert

Menü für den gesamten Tisch

Alleen te bestellen voor de complete tafel

65,00€ pp

Mit Weinbegleitung

Met wijnarrangement

+25,00€ pp

Mit Premium Weinbegleitung

Speciaal wijnarrangement

+37,00€ pp

ZUM TEILEN · OM TE DELEN

Hausgemachte Krokette (5 u.) Huisgemaakte croquettes (5 st.)	12,00€
Rote-Bete-Hummus mit Gemüse Bieten hummus met groenten	14,00€
Patatas bravas mG – in Zylindrischer Form mit Brava – Soße und Allioli gefüllt, mit Chili – Fäden bestreut <i>Patatas bravas mG in cilinder gevuld met salsa brava en allioli met chilipeperdraden (8 st.)</i>	9,75€
Twister aus Garnelen mit Wasabi Mayonnaise (6 u.) Garnalen twister met wasabi mayonnaise (6 st.)	14,00€
Tintenfischringe mit Limetten Allioli Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen met limoen allioli	18,50€
Gambas al ajillo - In Öl gebratene Garnelen mit Knoblauch Knoflook en chili garnalen	19,00€
Sardellen aus l'Escala mit Tomatenbrot Ansjovis uit l'Escala met getoast brood met tomaat	19,50€
Luftgetrockneter Iberico-Schinken mit Tomatenbrot Iberico ham met getoast brood met tomaat	26,00€
Oliven mG · Olijven mG	4,00€

VORSPEISEN · VOORGERECHTEN

Gartensalat Salade met groeten uit den moestuin	10,50€
Grüner Salat mit kalten Oktopus – Stücken und Erdbeeren auf Balsamico Dressing Octopussalade met aardbei en reductie van azijn uit Modena	17,00€
Enten-Schinken-Salat mit Radieschen und Kalamata-Oliven Eendenham salade met radijsjes en Kalamata-olijven	15,00€
Garnelensalat mit Guacamole, Pistazien und Garnelenemulsion Garnalensalade met guacamole, pistache en garnalen emulsie	18,50€
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Salat Zalm gemarineerd met citrus en salade	17,50€
Artischockenherzen mit iberischem Schinken und Parmesankäse Artisjokhart met Iberische ham en Parmezaanse kaas	19,00€
Trencadissa – Zerteiltes Spiegelei mit Kartoffeln, Trüffelöl und Iberischem Schinken oder Foie <i>Trencadissa (gebroken spiegelei met aardappels) met keuze uit foie gras of jamon iberico</i>	19,00€
Carpaccio vom Kalb aus Girona mit Parmesanspänen und Rucolasprossen bestreut <i>Carpaccio van kalf uit Girona, parmezaanse kaas en rucola</i>	19,00€
Steak Tatar vom Kalbsfilet aus Girona Tartaar van ossenhaas uit Girona	24,50€
Jakobsmuscheln mit Brokkolicrème und Flamm bacon Sint-Jakobsschelpen met broccoliroom en flambé spek	22,00€
Handgemachte Pasta mit Garnelen und Venusmuscheln Ambachtelijke pasta met garnalen en venusschelpen	18,00€
Cannelloni mit Entenconfit, karamellisiertem Apfel und Foie-Gras-Creme Cannelloni van gekonfijte eend met gekarameliseerde appel en foie gras crème	18,50€

REISGERICHTE · RIJST

min. 2pax

Arròs a l'estil de Pals - Reis in Fischbrühe mit Meeresfrüchten <i>Arròs a l'estil de Pals - Pals rijst in visbouillon met zeevruchten</i>	25,50€ pp
Paella Mar i Muntanya - Paella mit Meeresfrüchten, Wurst und gemischtem Fleisch <i>Paella Mar i Muntanya - Surf en turf paella mit zeevruchten, worst en varkensribs</i>	24,50€ pp
Paella Parellada - Paella mit Würstchen, Tintenfisch und geschälten Garnelen <i>Paella Parellada met worst, inktvis en gepelde garnalen</i>	23,50€ pp
Paella mit Oktopus <i>Paella van octopus</i>	25,50€ pp
Paella mit Jakobsmuscheln und Artischocken <i>Paella met sint-jakobsschelpen en artisjokken</i>	26,00€ pp
Paella mit Stockfisch und Garnelen mit Allioli aus Tintenfischtinte <i>Kabeljauw en garnalen paella met inktvisinkt allioli</i>	25,50€ pp
Cremiger Reis mit Steinpilzen und Garnelen <i>Romige rijst met boletus en garnalen</i>	26,00€ pp
Paella mit T-Bone Steak (500g ohne knochen) <i>Paella met runderentrecote (500gr zonder bot)</i>	25,50€ pp
Paella mit Gemüse der Saison <i>Paella van seizoensgroenten</i>	21,00€ pp
Fideuà mit Hummer <i>Fideuà de bogamante</i>	28,50€ pp
Meeresfrüchte-Fideuà <i>Zeevruchtenfideuà</i>	21,50€ pp

DIE HAUPTSPEISEN · VERFIJNDE KEUKEN

Korsika-Dorade mit Beurre blanc, Tomatentartar, Kapern, Oliven und Basilikum <i>Zeebaars met beurre blanc, tomatentartaar, kappertjes, olijven en basilicum</i>	29,50€
Kabeljau bei niedriger Temperatur im Pil-Pil mit Santa Pau Bohnen <i>Kabeljauw op lage temperatuur in pil pil met Santa Pau bonen</i>	27,00€
Seezungenröllchen in Cava mit Kaviar <i>Tongrolletjes met cava en kaviaar</i>	33,50€
Kalbsbacke im Empordà-Wein mit Kartoffelschaum und Champignons <i>Gestoofde rund in Empordà-wijn, met aardappelschuim en champignons</i>	24,00€
Mit Perolwurst gefüllter Tintenfisch mit Beluga-Linsen-Eintopf und Croutons <i>Inktvis gevuld met butifarra perol geserveerd met beluga linzen stoof en croutons</i>	24,00€
Enten Brust bei niedriger Temperatur gegart mit Soßen aus Äpfeln und roten Früchten <i>Eendenborst Langzaam gegaarde eendenborst met appel-en rode vruchtensaus</i>	23,00€

VOM GRILL · HOTSKOOL GRILL

Seezunge, das Stück 500 gr. Tong 500 gr.	33,00€
Wildlachs Wilde zalm	24,00€
Fisch vom Markt Vangst van de dag	(dagprijs)
Entrecote vom Kalb aus Girona (450g ohne knochen) Kalfs entrecote uit Girona (450gr zonder bot)	28,00€
Kalbsfilet aus Girona Ossenhaas uit Girona	30,00€
Secret Ibèric - Iberisches Schwein Filet van <i>Iberico</i> varken	27,00€
Bei Niedrigtemperatur geschmorter Lammschulter Dubbel gekookte lamsschoude	27,00€

BEILAGEN · BIJGERECHTEN

Jasmin Reis mit Kardamon, Curryblättern und Zimt gekocht Gestoomde jasmijnrijst met kardemom, curry blad en kaneel	3,50€
Hausgemachte Pommes Huisgemaakte friet	5,00€
Gebratenes Gemüse der Saison Gebakken seizoensgroenten	4,75€
Pimientos de Padrón (Kleine grüne Paprika) <i>Piquillo</i> pepers gekonfijt met knoflook, laurier en rozemarijn	6,00€
<i>Pa amb tomàquet</i> - geröstetes Brot, mit frischer Tomate und Olivenöl mG <i>Pa amb tomaquet</i> , getoast brood met tomaat en mG olijfolie	5,20€
Brot Brood	2,50€ pp

SOßEN · SAUZEN

Romesco (Leicht würzige katalanische Soße aus rotem Paprika, Mandeln und Haselnüssen)	3,00€
Tartar Soße · Tartaar / Roquefort Soße · Roquefort / Portwein Soße · Port	
Grüne Pfeffer- Soße · Groene peper	
Pilz- Soße · Paddestoelen / Trüffel- Soße · Truffel	3,60€

VEGETARISCHE KÜCHE · VEGETARISCHE KEUKEN

Rote-Bete-Hummus mit Gemüse Bieten <i>hummus</i> met groenten	14,00€
<i>Patatas bravas mG</i> – in Zylindrischer Form mit <i>Brava</i> – Soße und <i>Allioli</i> gefüllt, mit Chili – Fäden bestreut <i>Patatas bravas mG</i> in cilinder gevuld met salsa brava en <i>allioli</i> met chilipeperdraden (8 u.)	9,75€
Gartensalat Salade met groeten uit den moestuin	10,50€
Artischockenherzen mit Parmesankäse Artisjokharten met Parmezaanse kaas	17,00€
<i>Paella</i> mit Gemüse der Saison <i>Paella</i> van seizoensgroenten	21,00€ pp
Handgemachte Pasta mit Pilzsauce Ambachtelijke pasta met paddenstoelensaus	16,50€

FÜR DIE KLEINEN · VOOR KINDEREN

Bis zu 14 Jahre · Tot 14 jaar	18,00€
-------------------------------	--------

VORSPEISEN · VOORGERECHTEN

Hausgemachte Rinderbraten-Kroketten mit Kartoffelchips und Oliven
Huisgemaakte kroketten van gebraden vlees met aardappelchips en olijven

HAUPTGERICHT NACH WAHL · HOOFDGERECHT NAAR KEUZE

Frittierte Hähnchensticks
Kipvingers met frietjes

Würstchen mit Pommes frites
Worst met frietjes

Panierter Seehecht
Gepaneerde heek

Nudeln mit Tomatensoße, Bolognesesoße oder ohne Soße
Spaghetti met keuze uit tomatensaus, Bolognese of zonder saus

NACHSPEISEN · DESSERTS

2 Kugeln Eis nach Wahl · 2 bollen ijs naar keuze

Schokolade · Chocolade
Vanille · Vanille
Erdbeere · Aardbei