

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

Dieses Menü besteht aus 6 Gerichten, die unser Küchenchef aus saisonalen Produkten zubereitet und welche die Gastronomie der Umgebung repräsentieren
Alle creativiteit van de chef gestopt in de beste seizoensproducten

Aperitif
Snack

Kalte Vorspeise
Koud voorgerecht

Warme Vorspeise
Warm voorgerecht

Fisch
Vis

Fleisch
Vlees

Nachspeise
Dessert

Menü für den gesamten Tisch
Alleen te bestellen voor de complete tafel

60,00€ pp

Mit Weinbegleitung
Met wijnarrangement

+15,00€ pp

Mit Premium Weinbegleitung
Speciaal wijnarrangement

+25,00€ pp

ZUM TEILEN · OM TE DELEN

Hausgemachte Kroketten aus iberischem Schinken (4 u.) Huisgemaakte <i>jamón ibérico</i> croquettes (4 st.)	10,00€
Rote-Bete-Hummus mit Gemüse Bieten <i>hummus</i> met groenten	14,00€
Patatas bravas mG – in Zylindrischer Form mit Brava – Soße und Allioli gefüllt, mit Chili – Fäden bestreut <i>Patatas bravas mG</i> in cilinder gevuld met salsa brava en <i>allioli</i> met chilipeperdraden (8 st.)	9,50€
Twister aus Garnelen mit Wasabi Mayonnaise (6 u.) Garnalen <i>twister</i> met wasabi mayonnaise (6 st.)	13,00€
Tintenfischringe mit Limetten Allioli Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen met limoen <i>allioli</i>	18,00€
Gambas al ajillo - In Öl gebratene Garnelen mit Knoblauch Knoflook en chili garnalen	18,50€
Sardellen aus l'Escala mit Tomatenbrot Ansjovis uit l'Escala met getoast brood met tomaat	19,00€
Luftgetrockneter Iberico-Schinken mit Tomatenbrot Iberico ham met getoast brood met tomaat	25,00€
Oliven mG · Olijven mG	4,00€

VORSPEISEN · VOORGERECHTEN

Gartensalat Salade met groeten uit den moestuin	9,75€
Grüner Salat mit kalten Oktopus – Stücken und Erdbeeren auf Balsamico Dressing Octopussalade met aardbei en reductie van azijn uit Modena	16,50€
Enten-Schinken-Salat mit Radieschen und Kalamata-Oliven Eendenham salade met radijsjes en Kalamata-olijven	14,50€
Garnelensalat mit Guacamole, Pistazien und Garnelenemulsion Garnalensalade met guacamole, pistache en garnalen emulsie	18,00€
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Salat Zalm gemarineerd met citrus en salade	17,50€
Artischockenherzen mit iberischem Schinken und Parmesankäse Artisjokhartten met Iberische ham en Parmezaanse kaas	18,50€
Trencadissa – Zerteiltes Spiegelei mit Kartoffeln, Trüffelöl und Iberischem Schinken oder Foie <i>Trencadissa</i> (gebroken spiegelei met aardappels) met keuze uit foie gras of <i>jamon iberico</i>	18,00€
Carpaccio vom Kalb aus Girona mit Parmesanspänen und Rucolasprossen bestreut <i>Carpaccio</i> van kalf uit Girona, parmezaanse kaas en rucola	18,50€
Steak Tatar vom Kalbsfilet aus Girona Tartaar van ossenhaas uit Girona	24,50€
Jakobsmuscheln mit iberischem Schinken in Hühnchensaft mit Tomatenkonfitüre Coquille met <i>Iberico</i> ham, kippenjus en tomatenmarmelade	21,00€
Fettuccini Nudeln mit Muscheln und Garnelen <i>Pasta Fettuccini</i> met mosselen en garnalen	17,50€
Cannelloni mit Entenconfit, karamellisiertem Apfel und Foie-Gras-Creme Cannelloni van gekonfijte eend met gekarameliseerde appel en foie gras crème	18,00€

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>	25,00€ 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>	24,00€ pp
Paella Parellada - Paella mit Würstchen, Tintenfisch und geschälten Garnelen <i>Paella Parellada met worst, inktvis en gepelde garnalen</i>	23,00€ pp
Paella mit Oktopus <i>Paella van octopus</i>	25,00€ pp
Paella mit Garnelen aus Roses und Tintenfisch <i>Paella met gamba uit Roses en inktvis</i>	30,00€ pp
Paella mit Stockfisch und Garnelen mit Allioli aus Tintenfischtinte <i>Kabeljauw en garnalen paella met inktvisinkt allioli</i>	25,00€ pp
Reis in Fischbrühe mit Samtkrabbe <i>Paella met caldoso con nécoras</i>	25,50€ pp
Paella mit T-Bone Steak (500g ohne knochen) <i>Paella met runderentrecote (500gr zonder bot)</i>	25,00€ pp
Paella mit Gemüse der Saison <i>Paella van seizoensgroenten</i>	21,00€ pp
Fideuà mit Hummer <i>Fideuà de bogamante</i>	28,00€ pp
Meeresfrüchte-Fideuà <i>Zeevruchtenfideuà</i>	21,00€ pp

DIE HAUPTSPEISEN · VERFIJNDE KEUKEN

Wolfsbarsch in Beurre blanc, Tomatentartar, Kapern, Oliven und Basilikum <i>Zeebaars in beurre blanc met tomatentartaar, kappertjes, olijven en basilicum</i>	29,50€
Steinbutt pil pil mit Codium-Algen, Herzmuscheln und kandiertem Lauch <i>Tarbot met pil pil van codium, kokkels en gekonfijte prei</i>	33,00€
Seezungenröllchen in Cava mit Kaviar <i>Tongrolletjes met cava en kaviaar</i>	32,00€
Kalbsbacke mit Rotwein aus dem Empordà mit Trüffelparmentier und Champignons <i>Gestoofde rund in rode wijn uit l'Empordà met truffel parmentier en paddestoelen</i>	23,00€
Mit Perolwurst gefüllter Tintenfisch mit Beluga-Linsen-Eintopf und Croutons <i>Inktvis gevuld met butifarra perol geserveerd met beluga linzen stoof en croutons</i>	23,50€
Enten Brust bei niedriger Temperatur gegart mit Soßen aus Äpfeln und roten Früchten <i>Eendenborst Langzaam gegaarde eendenborst met appel-en rode vruchtensaus</i>	21,00€

VOM GRILL · HOTSKOOL GRILL

Seezunge, das Stück 500 gr. Tong 500 gr.	31,00€
Wildlachs Wilde zalm	24,00€
Fisch vom Markt Vangst van de dag	(dagprijs)
Fels-Oktopus mit Parmentier und Romesco Octopus met parmentier en romesco saus	24,00€
Entrecote vom Kalb aus Girona (450g ohne knochen) Kalfs entrecote uit Girona (450gr zonder bot)	27,00€
Kalbsfilet aus Girona Ossenhaas uit Girona	29,00€
Secret Ibèric - Iberisches Schwein Filet van <i>Iberico</i> varken	26,50€
Bei Niedrigtemperatur geschmorter Lammschulter Dubbel gekookte lamsschoude	26,50€

BEILAGEN · BIJGERECHTEN

Jasmin Reis mit Kardamon, Curryblättern und Zimt gekocht Gestoomde jasmijnrijst met kardemom, curry blad en kaneel	3,20€
Hausgemachte Pommes Huisgemaakte friet	4,20€
Gebratenes Gemüse der Saison Gebakken seizoensgroenten	4,75€
Pimientos de Padrón (Kleine grüne Paprika) <i>Piquillo</i> pepers gekonfijt met knoflook, laurier en rozemarijn	5,00€
Pa amb tomàquet - geröstetes Brot, mit frischer Tomate und Olivenöl mG <i>Pa amb tomaquet</i> , getoast brood met tomaat en mG olijfolie	4,80€
Brot Brood	2,00€ pp

SOßEN · SAUZEN

Romesco (Leicht würzige katalanische Soße aus rotem Paprika, Mandeln und Haselnüssen)	2,90€
Tartar Soße · Tartaar / Roquefort Soße · Roquefort / Portwein Soße · Port	
Grüne Pfeffer- Soße · Groene peper	
Pilz- Soße · Paddestoelen / Trüffel- Soße · Truffel	3,50€

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.)	9,50€
Gartensalat Salade met groeten uit den moestuin	9,75€
Artischockenherzen mit Parmesankäse Artisjokharten met Parmezaanse kaas	17,00€
<i>Paella</i> mit Gemüse der Saison <i>Paella</i> van seizoensgroenten	21,00€ pp
<i>Fettuccini</i> Nudeln mit Pilz Soße <i>Fettuccini Pasta</i> met boletussaus	17,50€

FUR DIE KLEINEN · VOOR KINDEREN

Hausgemachte Krokette n aus gebratenem Rindfleisch mit Pommes frites (4 Stück) + 2 Kugeln Eis Huisgemaakte croquettes van stoffvlees met friet (4 stuks) + 2 bolletjes ijs	12,50€
Frittierte Hähnchensticks + 2 Kugeln Eis Kipvingers met frietjes + 2 bolletjes ijs	14,50€
Würstchen mit Pommes frites + 2 Kugeln Eis Worst met frietjes + 2 bolletjes ijs	14,50€
Panierter Seehecht + 2 Kugeln Eis Gepaneerde heek + 2 bolletjes ijs	14,50€
Nudeln mit Tomatensoße, Bolognesesoße oder ohne Soße + 2 Kugeln Eis Spaghetti met keuze uit tomatensaus, Bolognese of zonder saus + 2 bolletjes ijs	14,50€