

**SUPPE**

Steinpilzcremesuppe

KLEINE SALATE

Hummer mit Tartar aus exotischen Früchten
Blattsalat-Mesclun mit Entenschinken, Himbeer-Vinaigrette, Foie-gras „Mi-cuit“ und Himbeeren ·
Avocados, gefüllt mit Meeresfrüchten

MITTELTISCH

Iberische Aufschnitt-Platte: Serrano-Schinken, Chorizo-Paprikawurst, Salchichón-Rohwurst und
spanischem Lachsschinken · Platte mit gekochten Riesengarnelen
Foie-gras-Häppchen mit Veilchenblüten-Marmelade
Blinis (kleine Pfannkuchen) mit Räucherlachs und Käse · Bersteinmakrelen-Ceviche
Mit Panko-Mehl panierte Riesengarnelen „Torpedo“
Verschiedene belegte Brothäppchen

FISCH IN SOSSE

Zackenbarsch in Garnelensosse

FLEISCH IN SOSSE

Geflügel-Ballotine und Schweinefilet in Oloroso-Sauce

GEGRILLTER FISCH

Gegrilltes Petersfischfilet · Weichtiere: Schwertmuscheln, Garnelen und Oktopus

GEGRILLTES FLEISCH

Kalbslendensteak · Lammkoteletts

GEMÜSE

Mini-Kartoffelgratin · Kartoffeln parisienne · Champignon in Sahnesosse · Mediterrane
Timbale Spargel-Bouquet mit Bacon · Gedünstete grüne Bohnen

TRANCHIERTES

Lammkeule · Truthahn

LIVE VOM KÜCHENCHEF ZUBEREITETE GERICHTE

Seeteufel-Topf mit Languste und Geißelgarnelen

KÄSETISCH

Roquefort, gereifter Schafskäse, Ziegenkäse, Brie, Mahón-Käse
Weiße und rote Trauben, Feigen und Walnüsse
Cracker, Brotsticks, Regaña-Chips und Grissini

BROT

Körnerbrotsortiment

DESSERTS

Exotische Früchte: Erdbeeren, Johannisbeeren, Passionsfrüchte, Litschis, Chirimoyas,
Kokosnüsse, Kakis, Feigen, Kapstachelbeeren, Granatäpfel, Kumquats, Papayas,
Drachenfrüchte, Rambutans und Tamarillos.
Konditoreiwaren: Schoko-Tresor · Kleine Himbeer-Eclairs
Kleine Millefeuille mit Creme · Mini-Bûche de Noël mit Mango und Ananas
Weihnachtliche Buttergebäckspezialitäten

AUS DEM WEINKELLER

Unser Erlesener Weinkeller
Cava Juvé & Camps