

**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 Meerestrüchten

**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**

Wachtel gefüllt mit Trauben und Cognac · Schweinefilet in Pedro Ximénez Sauce

**GEGRILLTER FISCH**

Gegrilltes Wolfsbarschfilet · Weichtiere: Garnelen und Oktopus

**GEGRILLTES FLEISCH**

Kalbslendensteak · Geheimes Filet vom iberischen Schwein

**GEMÜSE**

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

**TRANCHIERTES**

Lammkeule · Truthahn · Adlerfisch

**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.  
Kuchen & Torten

**AUS DEM WEINKELLER**

Unser Erlesener Weinkeller · Cava Juvé &amp; Camps