THB Naeco Ibiza****

GERMAN

Vorspeisen

GEMÜSECREME 7.95 €
Gemüsecremesuppe der Saison

SALMOREJO (KALTE ROHKOSTSUPPE) 8.95 €
Mit Brot eingedickter Gazpacho (kalte Rohkostsuppe) mit iberischem Schinken, hartgekochtem Wachtelei und Olivenölperlen

MOZZARELLA-SALAT 12.95 €
Salatsprossen mit Trockenfrüchten und Nüssen, Cherry-Tomaten, lauwarmem Mozzarella von der Grillplatte, Vinaigrette aus Orangenblütenhonig, Guacamole und Grissin

CAESAR-SALAT 12.95 €
"Römer- und Mesclun-Salat, Caesar-Soße, Parmesanschuppen, knuspriges Hähnchen, Bacon, Cherry-Tomaten und Croutons"

GRILLGEMÜSEPLATTE 14.00 €
Pilze, grüner Spargel, rote Paprika, Paprika aus Padrón, Chicorée, Zucchini, Tomaten, Romesco-Soße und Fleur de Sel

TAGLIATELLE MIT EINEM TOUCH PESTO UND GETROCKNETEN TOMATEN 10.50 €
Tagliatelle mit Pesto-Soße, angefeuchteten getrockneten Tomaten und Parmesan-Käsesplittern

RAVIOLI, GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE UND FEIGEN, SERVIERT MIT LAUCH- UND TRÜFFELSOSSE 13.95 €
Ravioli, gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen, serviert mit Lauch- und Trüffelsoße

STEINPILZ-RISOTTO MIT SPARGEL 13.95 €
Steinpilz-Risotto mit Spargel und Basilikumöl

GEMÜSE-COUSCOUS 13.50 €
Grieß, Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Kürbis, weiße Rübe und kandierte Zwiebeln mit Honig und Rosinen

VEGETARIAN
Ohne Fisch und ohne Fleisch.

VEGAN
Keine tierischen Produkte.

HEALTHY
Fett- und Kalorienarm.

Hauptgerichte

CURRYHÄHNCHEN MIT REIS 13.50 €
"Sautiertes Hähnchen mit Gemüse, Erdnusscreme, Reis, Kokosmilch und Curry"

COUSCOUS MIT LAMM-KONFIT 16.95 €
Traditioneller Couscous mit Lamm-Konfit

STROGANOFF VOM KALB 15.50 €
Sautierte Kalbfleischwürfel mit Paprikapulver, Zwiebeln, Champignons, Bratensaft, Sahne und Kräutersenf

ENTRECÔTE-HERZSTÜCK MIT WILDPILZEN 15.95 €
Gebratenes Entrecôte-Herzstück, Wildpilze und Reduktion aus Rotwein und Balsamico-Essig

ROTER THUNFISCH, AUF ZWEI ARTEN ZUBEREITET 16.95 €
Mit Soja mazerierter roter Thunfisch und leicht angebratenes Thunfisch Tataki, serviert mit einer süßsauren Soße mit Feigenmarmelade, Wakame-Algen, Miso-Mayonnaise und Tamarinden

LACHS VOM GRILL 14.95 €
Gegrillte Lachslende, serviert mit Humus aus Avocados und Limetten- und Ingwer-Mayonnaise

FISH AND CHIPS 15.95 €
In Tempura frittierter Seehecht, Sauce Tartare nach japanischer Art, Erbsencreme und Kartoffel-Dips

GESUNDE ERNÄHRUNG
Gesunde Ernährung steht in unserer Gastronomie besonders im Vordergrund.

Desserts

KNUSPRIGES AFTER EIGHT 6.50 €
Schoko-Brownies mit Trockenfrüchten, Pfefferminzeis

TIRAMISU SWEET CUP 6.50 €
Tiramisu Sweet Cup mit Himbeeren

CHEESECAKE 6.50 €
Käsetorte mit Himbeer-Coulis

KAROTTENKUCHEN 6.50 €
Karottentorte mit Walnuss-Eis

APFELTORTE TATIN 6.50 €
Apfeltorte mit Sauermilch-Zimt-Eis

OBST 5.95 €
Teller mit Obst der Saison

GEMISCHTES EIS (DREI SORTEN) 5.95 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Karamell, Minze und Schokolade

AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE
Wenn Sie mehr Informationen zu Allergenen wünschen, wenden Sie sich an das Personal des Hotels.

Gluten, Eier, Trockenfrüchte, Fisch, Sesamkörner, Soja, Weichtiere
Milch, Lupinen, Erdnüsse, Sellerie, Krustentiere, Senf, Sulfit-SO^2