

Classics

ENTRANTES | VORSPEISEN | STARTERS

Strudel 14,80 €

Strudel de queso de cabra | Piñones | Ensalada | French Dressing
Ziegenkäse- Strudel | Pinienkerne | Pflücksalat | French Dressing
Goat cheese strudel | Pine nuts | Salad | French dressing

Chicken Sate 15,50 €

Poulard de maíz marinado | cuscús | yogurt | menta | anacardos
Marinierte Maispoularde | Couscous | Jogurt | Minze | Cashew kerne
Marinated corn poulard | Couscous | Yogurt | Mint | Cashew nuts

Pulpo 18,50 €

Pulpo | Mojo verde y rojo | Patatas canarias | Piment d'Espelette
Pulpo | grüne und rote Mojol Kanarische Kartoffeln | Piment d'Espelette
Pulpo | Green and red mojo | Canary Potatoes | Piment d'Espelette

Fettuccine Trufa 19,50 € small 23,00 € big

Fettuccine von espuma de trufas y trufa
Fettuccine mit Trüffelschaum und Trüffel
Fettuccine with truffle foam and truffle

Classics

PRINCIPALES | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Negrito 27,50 €

Filete de Negret | Risotto a la Gremolata | Bacon | Green asparagus
Filet vom Mittel- Meerfisch | Risotto a la Gremolata | Speck | gerösteter grüner Spargel
Filet of mediterranean fish | Risotto a la Gremolata | Bacon | Roasted green asparagus

Lenguado 29,00 €

Lenguado en tero | Mantequilla de limon | Espinacas | Patatas
Seezunge im ganzen gebraten | Zitronenbutter | Blattspinat | Salzkartoffeln
Whole sole | Lemonbutter | Spinach | Potatoes

Wiener Schnitzel 24,50 €

De ternera lechal | ensalada de patatas estylo alemán | arándanos rojos
Wiener Schnitzel vom Milchkalb | handgerührte Preiselbeeren | Kartoffel- Gurkensalat
Wiener schnitzel from milk-veal | cranberry - marmalade | Potato- cucumber salad

Solomillo de ternera Classico 33,00 €

Patatas fritas | Judias con bacon | Mantequilla de hierbas o salsa de pimienta
Rinderfilet Steak | Pommes | Speckbohnen | Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Beef filet steak | french fries | bacon beans | herb butter or peppersauce