

01. -05.04.2026

MENÚ „PASCUAS“

aperitivo 𐀀 Aperitif 𐀀 aperitif

COCTEL „MELON“

CAVA CON LICOR DE MELON
SPANISCHER SEKT MIT MELONENLIKÖR
SPANISH SPARKLING WINE WITH MELON LIQUEUR



1. plato

PATÉ

VARIEDAD DE PATÉS DE HIGADO DE PATO & CERDO IBERICO CON ACEITE DE TRUFA Y ÁRANDANOS ROJOS
PASTETENVARIATION VON ENTENLEBER & IBERISCHEM EICHELSCHWEIN AN PREISSELBEEREN & TRÜFFELÖL
PATÉ VARIETY OF DUCK LIVER & IBERIAN PORK WITH CRANBERRIES & TRUFFLED OIL

2. plato

SOPA

CREMA DE RAIZ DE PEREJIL CON MASCARPONE Y RABANITOS
PETERSILIENWURZEL-CREMESÜPPCHEN MIT MASCARPONE UND RADISCHEN
CREAMY PARSLEY ROOT SOUP WITH MASCARPONE & RADDISH



3. plato

PESCADO

LOMO DE SALMON EN MANTO DE EN ACELGAS SOBRE SALSA DE AZAFRAN
LACHSFILET IM MANGOLDMANTEL AN SAFRANSAUCE
SALMON FILET WRAPPED IN CHARDS WITH SAFFRON SAUCE

4. plato

TERNERA

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS MEDITERRANEAS Y HIERBAS SILVESTRES
GESCHMORTE RINDSBACKERL AN MEDITERANEN GEMÜSEN & WILDKRÄUTERN
BRAISED BEEF CHEEK WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES AND WILD HERNBS



5. plato

POSTRE

TIRAMISU CASERO CON RAGÚ DE CEREZAS
HAUSGEMACHTES TIRAMISU AN SAUERKIRSCHRAGOUT
HOMEMADE TIRAMISU WITH CHERRY RAGOUT

Decorative separator line

69.-/ P

CUBIERTO & I.G.I.C. incl.

MARIDAJE 35.-/P

WEINBEGLEITUNG WINE PAIRING

CORDERO DE PASCUAS

05.04. SOLO EL DOMINGO SANTO NUR AM OSTERSONNTAG ONLY EASTER SUNDAY

con reserva anticipada

Reservierung notwendig

reservation necessary

PIERNA DE CORDERO LECHAL CANARIO AL HORNO CON VERDURITAS CON HIERBAS AROMATICAS & PAPAS GRATINADAS
KANARISCHE MILCHLAMMKEULE AUS DEM OFEN DAZU BUNTES MARKTGEMÜSE MIT GARTENKRÄUTERN AROMATISIERST UND KARTOFFELGRATIN
CANARIAN MILK LAMB LEG FROM THE OVEN WITH VEGETABLES FLAVORED WITH GARDEN HERBS & GRATINATED POTATOES

26.80/ P

todos los platos pueden contener alérgenos

Alle Gerichte können Allergene enthalten

all dishes may contain allergens