

11.03.2025
17.03.2025
12:30 – 16:00



ENTRANTE – ENTRÉE - STARTER – VORSPEISEN

Ensalada de tomates cherry asados con burrata y dos pestos
Salade de tomates cerises rôties avec burrata et deux pestos
Roasted cherry tomato salad with burrata and two pestos
Gebratener Kirschtomatensalat mit Burrata und zwei Pestos

O – OU – OR – ODER

Crema de calabaza con té negro y salsa teriyaki
Crème de potiron au thé noir et à la sauce teriyaki
Pumpkin cream soup with black tea and teriyaki sauce
Kürbiscreme mit schwarzem Tee und Teriyaki-Sauce

PRINCIPALES – PRINCIPALS - MAIN COURSE – HAUPTGERICHTE

Papillote de salmón con champiñones, puerro y zanahoria
Papillote de saumon aux champignons, poireaux et carottes
Salmon papillote with mushrooms, leek and carrots
Lachspapillote mit Champignons, Lauch und Karotten

O – OU – OR – ODER

Pierna de cordero rellena de carne picada y sobrasada
Gigot d'agneau farci de viande hachée et de saucisse sobrassada
Leg of lamb stuffed with minced meat and sobrassada
Gefüllte Lammkeule mit Hackfleisch und Sobrassada

POSTRES – DESSERTS - DESSERTS – NACHTISCH

Lemon pie
Tarte au citron
Lemon pie
Zitronenkuchen

O – OU – OR – ODER

Tarta de queso casera
Gâteau au fromage fait maison
Homemade cheesecake
Hausgemachter Käsekuchen

24,00 Eur

MENU COMPLETO
FULL MENU
KOMPLETTES MENU

Por favor consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias
S'il vous plaît consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires
Please inform our staff in case of food allergies or intolerances
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten