



**SUPPEN- KULTUR AUS DER REGION**  
**SOPAS-TÍPICAS DEL PAÍS**  
**SOUPS**

**Mallorquinische Fischsuppe**  
**aus frischen Mittelmeerfischen, Garnelen und Gemüsestreifen** € 12,00

Sopa de pescado Mallorquin,  
con pescado fresco del Mediterráneo, Gambas y tiras vegetales

Mallorquin Fishsoup,  
with fish from the Mediterranean Sea, Gambas and vegetable strips

**Kräftige Rinderbrühe mit Streifen**  
**von frischen Gemüse und Teigtäschchen**

Consome con verduras "juliane"  
y wantan con carne

Clear beef broth with filled wan tans and vegetable strips

**Die von heute.....** € 5,50

Sopa del día.....

The soup of the day.....

**BELIEBTE VORSPEISEN**  
**ENTRANTES**  
**POPULAR APPETIZERS**

**Tatar vom Rinderfilet - fein gewürzt, frisch zubereitet**  
**mit Kapern, Rösti und Rote Beete Carpaccio serviert** € 12,00

Tartar de filete argentino, rösti, alcaparras, y  
carpaccio de remolacha roja

Beefsteak Tartar lightly seasoned, capers,  
suisse potato pancakes and beetroot carpaccio

**Roastbeef rosa und zart ,  
mit hausgemachter Remoulade und Feldsalat** € 14,50

Roastbeef asada rosa con remoulada y canonigo

Rose braised Roastbeef with homemade "Remoulade"  
and green salad

**Gebratene Entenleber mit roten Trauben,  
Walnüssen, dunklem Balsamico und Rucolasalat** € 17,00

Higado de pato asado con huvas rojas,  
balsamico, nueces y rúcula

Fried duck liver, red grapes, walnuts, balsamico-creme,  
rucola-salad

**Mallorqinischer Ziegenkäse im Brickteig  
mit Preisellbeeren und Wildkräutersalate der Saison** € 12,50

Queso de cabra mallorquina en pasta filó  
con arándanos y ensalada de hiervas silvestres de temporada

Mallorquin Goatcheese with baked "Brickteig",  
cranberry marmelade and seasonal wild herbs salad

**Carpaccio vom Rinderfilet  
mit edlem Himbeeressig und Pinienkernen** €  
16,00

Carpaccio de solomillo de ternera con vinagre  
de frambuesa noble, aceite de trufa y piñones

Carpaccio from Filet Steak, noble raspberry vinegar  
with Pine Nuts and Truffle oil

**Eine Portion Iberico Schinken  
mit knusprigen Brotchips und Melonenfächer**  
€ 14,50

Porción de jamón ibérico y melon  
acompañado de rebanadas de pan tostado

Portion Iberico ham, bread chips  
and melon strips



**MARKTFRISCHE SALATE - BUNT & GESUND**  
ENSALADAS COLOR & SALUD  
SALAD MIXED AND HEALTHY

**Winterliche Salate der Saison  
mit frischen Früchten und Limettendressing**

€ 7,50

Ensalada fresca de temporada  
con vinagreta de lima

Fresh seasonal salads  
with lime juice dressing

**Mallorquinische Maispouardenbrust an Salaten der Saison,  
Honig-Senfdressing und gebratenen Mandeln**

€ 13,50

Pechuga de pularda asada, ensalada  
de temporada con vinagreta de mostaza y miel con almendras tostadas

Mallorquin Corn chicken breast with lettuce  
and honey-mustard dressing and fried almonds

**5 Black Tiger Riesengarnelen vom Grill mit  
Marktfrischen Salaten und Limetten-Aioli**

€ 19,50

5 Gambas black tiger fritas a la plancha, con ensalada de invierno mixta,  
aderezo de limón

5 grilled Black tiger gambas , with a mixed winterly-salad  
and lemon dressing



**PASTALIEBE**  
PASTA  
*PASTALOVE*

**Frische Pasta mit Rinderfiletstreifen,  
Champignons und leichter Pfeffersauce**

€ 17,50

Pasta con tiras de solomillo de ternera,  
con champiñones y salsa ligera pimienta

Pasta with Beef Steak strips, mushrooms  
and a lightly Pepper sauce

**Hausgemachte Tagliatelle mit frisch gehobeltem  
Wintertrüffel und feinem Trüffelschaum**

€ 20,00

Pasta de la casa con trufa de invierno y espuma de trufa

Homemade Pasta with winter truffel and truffel-foamsauce

**Tagliatelle mit Büffelmozzarella,  
Pinienkernen, Kirschtomaten, Pesto und Rucola**

€ 11,50

Tagliatelle con mozzarella de búfala, piñones,  
tomates cherry, pesto y rúcula

Tagliatelle with bufalo mozzarella, pinenuts,  
cherrytomatoes, pesto and rucola salad



**VOM FISCHER AUS DEM MEER**  
**PESCADOS & MAR**  
**FRESHLY CAUGHT FISH FROM THE OCEAN**

**Fangfrische Doraden-Filets auf der Haut gebraten mit  
feinem Marktgemüse, serviert mit Kartoffel-Limonen Püree** € 19,50

Filetes de dorada a la plancha  
con verduras frescas de temporada y puré de patata con limon

Filet of the Dorade, roasted on the skin,  
with fresh seasonal vegetables and potato-lemon-puree

**Wildlachs- Medaillons mit Safransauce, sautierten  
Kirschtomaten und Zitronenrisotto** € 20,50

Medallones de salmón salvaje con tomates cherry,  
risotto de limón y salsa de azafrán

Wild salmon with saffron sauce, sautéed cherry tomatoes  
and lemon risotto

**Filet vom Babysteibutt in Butter gebraten,  
und ausgesuchten Salaten, serviert mit Wildreis** € 23,50

Filete de rodaballo frito en mantequilla, ensalada mixta y arroz silvestre

Baby turbotfilet, braised in butter with seasonal salads and  
wild black rice

**Filet von Kabeljau mit Dijonsensauce an Orangenfenchel  
serviert mit Kartoffel -Lauchpüree**

Filete de bacalao con salsa de mostaza de dijón, hinojo con naranja y  
puré de patata

Filet of Codfish, french mustard sauce, orange fennel and leek-potatoemash



**FLEISCH - Natürlich - und aus der Region**  
CARNES - natural y de la región  
MEAT - from the region

**Unser beliebtes Schnitzel im Knuspermantel  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren** € 19,00

Escalope de la casa con arándanos y  
ensalada templada de patata y pepino

Our Schnitzel  
with tepid Potato-Cucumber salad and cranberries

**Edles Hirschragout in Wacholderrahm,  
mit Pilzen, Butterspätzle und ein winterlicher Salat** € 17,50

Ragout de ciervo con crema de eneldo,  
Spaetzli de mantequilla y ensalada de invierno

Noble venison ragout in juniper cream  
with mushrooms, butter spaetzli and salad

**Halbe Mallorquinische Bauernente mit  
apfelduftigen Rotkohl, serviert mit gefüllten Klößen** € 21,50

Medio pato de granja mallorquina  
con col lombarda aromatizada con manzana y bolas de patata

Half Duck from a Mallorquin farmer  
with apple perfumed red cabbage and filled dumplings



**Kotelett am Knochen ,vom Duroc- Schwein, Salbeischaum,  
grüner Spargel und Kartoffelmöhrenstampf** €21,00

Chuleta de cerdo " Duroc"con aspáragos verdes  
a la parrilla de puré de patata y zanahoria

Cutlet of the "Duroc" Pig with green asparagus  
and potatoe-carrotmash

**Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Grill  
mit sautiertem Gemüse und Kartoffelgratin** € 29,00

Solomillo de ternera argentina Black Angus a la plancha  
con verduras salteadas y gratinado de patata

Argentinian Black Angus beeffilet from the grill  
with sauted vegetables and potato-gratin

**Surf & Turf**

**Argentinisches Rinderfilet vom Grill  
und ½ bretonischer Hummer mit  
getrüffeltem Selleriepüree und kleiner Salatbeilage** € 39,00

Surf & Turf

Solomillo de ternera argentina y medio bogavante con puré trufado de apio

Surf & Turf

argentinian beeffilet and ½ lobster with truffled celery puree and a small salad



**EINFACH & LECKER - AUS DEM STEINOFEN**  
SIMPLEMENTE Y RICO  
SIMPLY AND YUMMY FROM THE OVEN

**Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln** € 9,50

Tarta flambeada con bacon y cebolla

Flame cake "Elsass" with bacon and onion

**Flammkuchen mit Ibericoschinken  
und Rucolasalat** € 16,00

Tarta flambeada al horno de piedra  
con jamón iberico y ensalada de rúcula

Flame cake with

Iberico ham and rucula salad

**Flammkuchen mit frisch gehobeltem Trüffel** € 18,00

Parmesan und Rucola

Tarta flambeada al horno con trufa fresca,  
parmesano y rúcula

Flame cake with fresh truffle,  
Parmesan and rocket

**Flammkuchen Vegetarisch mit Paprika,  
Tomate, Champignon und Parmesan**

Tarta flambeada "Vegetario" con pimientos,  
tomates, champiñones y parmesan

Flame cake "Vegeterian" With red and green peppers,  
tomatoes, mushrooms and parmesan





**DEM SÜSSEN FOLGEN**  
**POSTRES**  
**THE SWEET FOLLOW**

**Creme Brulee mit Pflaumenkompott** € 8,50

Creme Brulee con compota de ciruelas

Crema Brulee with stewed plum compote

**Kaiserschmarrn nach Traditionellen Rezept  
mit Bourbon Vanilleeis** € 9,50

Kaiserschmarrn con helado de vainilla

Austrian oven pancake "Kaiserschmarrn"  
with vanilla ice cream

**Hausgemachter Apfelstrudel  
mit lauwarmer Vanillesauce** € 7,50

Strudel de manzana casera  
con salsa templada de vainilla

Homemade Applestrudel with  
half heated vanilla-sauce

**Warmer Schokoladen-Brownie  
mit Pekannüssen und Karamell an Vanilleeis** € 9,50

Brownie de chocolate caliente  
con nueces de Pecán, caramelo y helado de vainilla

Chocolate Brownie with caramel and vanilla ice-cream