

# Winter-Speisekarte

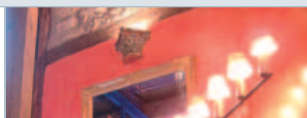
## Tapas

Alioli	1,80
Möhrensalat	2,30
Oliven	2,30
Tortilla	2,50
Krustade mit Olivenpaste	2,80
In Sherryessig marinierte Champignons	2,80
Chorizo *	3,00
Gebackene Dattel-Speck-Kartoffelbällchen *	3,00
Manchego	3,50
Aprikosen im Speckmantel *	3,50
Marinierte Artischocken mit Knoblauchsauce	3,80
Frittierte Sardellen mit Alioli	3,80
Serrano *	3,80
Maurische Spieße	4,00
Spanische Hackbällchen	4,00
Pulpo Galiciana	4,50
Riesengarnelen in Chili-Tomaten-Sauce	5,00
Variation von Tapas (pro Person)	8,00

## Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat	7,00
Warmer Scamorza mit Feldsalat, knusprigen Haselnussblättern und Datteln	8,00
Gebratene Entenleber auf gratiniertem Kartoffel-Lauch-Salat	9,00
Geschmorte Rinderbäckchen auf Perlzwiebelconfit mit Couscous-Dörrobst-Nuss-Salat	10,00
Thunfischtartar im Frischkäsemantel auf Meeresbohnsensalat mit Estragondressing	11,00
Hummer-Seeteufel-Carpaccio mit Karotten-Ingwer-Mousse und kleinem Salat	12,00
Riesengarnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten	12,00

\* Nitrit-Pökelsalz



# Winter-Speisekarte

<b>Suppen</b>	Schwarzwurzelcrème mit Blutwurstravioli und Birnenchutney	6,50
	Consommé vom schottischen Lamm mit Artischockencrespelle	6,50
	Süßkartoffelsuppe mit Räucheraal	7,00
	Pikante Fische Suppe »Gaudí«	7,00
	Portion pikante Fische Suppe »Gaudí«	11,00
<b>Pasta</b>	Gorgonzola-Apfel-Cannelloni mit geschmortem Radicchio und Balsamicosauce	11,00
	Kartoffel-Saibling-Lasagne mit Meerrettichschaum	11,50
	Tagliatelle mit Kaninchen, Avocado und Grüner Pfeffer-Vanille-Sauce	12,00
	Jakobsmuschelravioli mit jungem Mangold und Ingwer-Limetten-Sauce	12,00
	Alle Pastagerichte sind auch als Vorspeisenportion erhältlich!	
<b>Hauptgerichte</b>	Winterkabeljau in Parmesansauce mit geschmorter Paprika, Oliven und Quinoa	21,00
	Gebrautes Zanderfilet mit Safran-Hollandaise, Spinat und Chorizo-Kartoffelpüree	22,00
	Steinbeißerfilet auf Selleriepüree mit sautiertem Fenchel und Rote Betesabayon	23,00
	Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Schwein auf Champagnerkraut mit Champignoncrème und Süßkartoffelgnocchi	22,00
	Argentinisches Roastbeef unter der Trüffelkruste in Sherrysauce mit Spitzkohl und Kalbsbriesravioli	24,00
	Schottischer Lammrücken in Schalotten-Chili-Sauce mit Püree von Weiße Bohnen im Kartoffelmantel und getrockneten Tomaten	26,00
<b>Desserts</b>	Variation von Sorbets mit Früchten	6,00
	Passionsfrucht-Crème-Brûlée mit Bananen-Curry-Eis und Kokosschaum	6,50
	Marzipanmousse und Nougatparfait mit Orangensalat	6,50
	Feigentarte und Lakritzeis mit Mandelschaum	6,50
	Französisch-italienische Käseauswahl	10,00

