

VORSPEISEN appetitlicher Anfang

Graved Lachs mit rote Beete mariniert, Fenchel-Orangensalat	15,00
Mozzarella gefüllt mit getrocknete Tomaten, Trüffel, Basilikum	12,00
Thunfischmousse mit Dill-Senfsauce	12,00
Garnelen Cocktail auf Iceberg Salat	14,00
Geräucherter Wahoo aus La Palma, rote Zwiebeln, Algen	15,00
Tomaten-Tartare mit Avocado, Nachos	11,00
Rinderfilet Carpaccio auf pikantem Rosmarinöl	15,00
Serrano Schinken mit saftiger Melone	12,00
Vorspeisenvariation: ab 2 Pers. / Pr.p.P. Eine Platte voller Köstlichkeiten aus unserer Karte	16,00
Steinpilzsuppe mit Blätterteig überbacken	11,00
Langusten-Cremesuppe mit Cognac und Safran verfeinert	8,00
Indische Currysuppe mit Kokosmilch	8,00
Knoblauch Garnelen mit frischen Champignons	13,00
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert	13,00
Blutwurst und Chorizo aus Burgos, Apfel-Zwiebelragout	14,00
Tomatenbrot mit Käse überbacken	5,50
Knoblauchbrot mit Basilikum-Pesto	4,50



FLEISCHGERICHTE herzhaft schlemmen

Zarte Entenbrust 28,00
süß-sauer, Rotkohl, Kartoffelschaum

Lammkarree 32,00
mariniert mit Senf, Rosmarinsauce, kanarische Kartoffeln

Spanisches Wildschweinfilet 29,00
Wildrahmsauce, Kartoffelpüree, Rotkohl, Trauben, Champignons

Black Angus Steak 28,00
BBQ Sauce, Ratatouille, Farmer Kartoffeln

Rinderfilet "Stroganoff" 25,00
Paprikarahmsauce, Pommes frites

Rinderfilet "Richmont" 28,00
Steinpilzsauce, Kartoffelpüree, Fenchel

Rinderfilet "DaVinci" 28,00
Rotweinsauce, gratinierte Kartoffel, Gemüse

Seit 21 Jahren unsere Haus-Spezialität

Chateaubriand "La Taberna" (ab 2 Pers. / Pr.p.P.) 32,00
Zartes Rinderfilet langsam gebraten mit Salbei-Butter,
Béarnaise, Pfeffersauce, verschiedenes Gemüse und Kartoffeln

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Personal.



FISCH & SCHALENTIERE köstliches aus dem Meer

Kabeljau Alaska 26,00

Kräuterkruste, Senfsauce, Kartoffelpüree

Riesengarnelen (geschält) 28,00

süß-sauer, auf japanischen Nudeln

Barramundi Filet 24,00

Rosmarinöl, Fenchel, Pernot, Cherry Tomaten

Fisch in Blätterteig (Hausspezialität)

Kabeljau, Barramundi, Garnelen und Meeresfrüchte
an cremiger Safransauce, mit Blätterteig überbacken und
dazu Basmatireis mit Gemüse.

(ab 2 Pers. / Pr.p.P.) 30,00

TAGLIATELLE & REIS & VEGETARISCH

Gemüseteller 18,00

gratinierte Kartoffeln, verschiedenes Gemüse, Tomatensauce

Indonesischer Curryreis

- Gemüse, Früchte, Ingwer, Kokosnuss, Sesamöl 18,00

- mit Hühnerbruststreifen 23,00

Tagliatelle

- mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce 18,00

- mit Hühnerbrustwürfel, Tomatensauce, Gemüse 21,00

- mit Garnelen, Knoblauchbutter, Champignons, Zucchini 24,00



GOURMET MENÜ *zum Genießen*

Langustenrahmsuppe mit Cognac verfeinert

Tomaten Tartar mit Avocado

Mandarinensorbet

Zartes Rinderfilet
an Pfeffersauce mit gratinierten Kartoffeln

ODER:

Barramundi Filet
in Rosmarinöl gebraten, auf Fenchel und Cherry Tomaten

Waldbeerenragout mit Vanilleeis

47,-

Menü mit Weinbegleitung

66,-

Weißwein 2dl : NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Rotwein 2dl: PIEDEMONTE CUATRO TIERRAS
D.O. Navarra, crianza
Merlot- Cabernet Sauvignon-Tempranillo-Garnacha

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ süß, D.O. Jerez

