

VORSPEISEN frisch und appetitlich

TINTENFISCH CARPACCIO mit Ingwer-Zitronenmarinade	15
RINDERFILET CARPACCIO auf pikantem Rosmarinöl	14
GARNELENSCOCKTAIL mit Joghurtdressing auf Icebergsalat	11
THUNFISCHMOUSSE mit Gurkensalat	9
KANARISCHE KÄSEAUSSWAHL	11
LANGUSTENSUPPE mit Cognac und Safran verfeinert	6
CURRYSUPPE mit Koriander und Ingwer	6
TOMATENBROT mit Käse überbacken	4
KNOBLAUCHBROT mit Basilikum	4
ZIEGENKÄSE gratiniert auf Weißwein-Risotto mit Salbeibutter	9
GARNELEN gebraten mit Knoblauch, Champignons, Zwiebeln	11
BURGUNDERSCHNECKEN mit Kräuterbutter gratiniert	9



FLEISCHGERICHTE herzhaft schlemmen

CHATEAUBRIAND "LA TABERNA" (ab 2 Pers.) 28
Zartes Rinderfilet langsam gebraten mit Salbeibutter, Baernaise, Pfeffersauce, einzigartige Gemüse- und Kartoffelauswahl



RINDERFILET "CLUB" 26
mit Riesengarnele, Chutney und Ofenkartoffel

RINDERFILET "RICHMONT" 26
an Pfeffersauce mit Rahmkartoffeln und Gemüse

RINDERFILET "KARNEVAL" 26
mit Rotweinzwiebeln und Risotto

OCHSENSCHWANZRAGOUT (ohne Knochen) 23
in Rotwein geschmort, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse



LAMMRÜCKEN 26
mariniert mit Senf, Rosmarin und Knoblauch, Kräuterkartoffeln

HÜHNERBRUST "INDONESISCH" 19
mit Sambal, Sesamöl, Curry, Früchten, Gemüse und Reis



HÄHNCHEN gebraten "KENTUCKY STYLE" 19
mit Kartoffelsalat und pikantem Tomaten-Chutney
(ohne Knochen / Huhn aus Freilandhaltung)



FISCH & SCHALENTIERE einfach köstlich

RIESENGARNELEN (geschält) "HIMALAYA" mit Papadam, Zwiebeln, Koriander, Chutney und Basmatireis	26
KABELJAU FILET gratiniert mit Hollandaise, Gemüseragout und Kartoffeln	23
LACHSSTEAK mit Champagner- Pernodsauce, Blattspinat und Kartoffelgratin	23

VEGETARISCH fleischlos & lecker

GEMÜSEREIS "INDONESISCH" mit Curry, Sesamöl, Früchte	15
GEMÜSETELLER mit Kartoffelgratin	15

Immer Freitags etwas ganz Besonderes

TAPAS SPEZIAL

Genießen Sie einen schönen Abend mit Freunden in entspannter Atmosphäre. Wir servieren bis zu 15 unserer Spezialitäten.

Kaltes, warmes und Süßes! ☺

40.- p.p. (ab 2 Pers. / Vorbestellung)



GOURMET MENÜ zum Genießen

Süße Paprika gefüllt mit THUNFISCHMOUSSE auf Gurkensalat

SELLERIERAHMSUPPE mit Wacholder

MELONE mit Portwein

Zartes RINDERFILET auf Risotto, Rotweinzwiebeln, Gemüsestreifen

BEERENRAGOUT mit VANILLEEIS

39.-

MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

58.-

WEISSWEIN 2dl : NUBE, Sauvignon blanc, Rioja

ROTWEIN 2dl: RONDAN crianza, Tempranillo/Garnacha, Rioja

SÜSSER SHERRY 4cl: Petro Ximénez

