

Gourmet Menu

Terrine de saumon sur mousse de concombres

*
Crème de curry à l'indienne

*
Sorbet à l'orange avec Campari

*
Filet de boeuf "Carnevale" avec des oignons cuit au
vin rouge sur un risotto au vin blanc

ou

Filet de flétan dans une consommé aux Pernod avec
des moules et aux crevettes

*
Tarte aux Ferrero Rocher, avec Sorbet à la mandarine

40.-

Menu avec accompagnement de vin

58.-

Vins spécialement sélectionnés pour vous

Vin blanc 2 dl: Aljibes, Sauvignon blanc, Castilla y Leon

Vin rouge 2 dl: Ondarre Reserva, Mazuela, Tempranillo, Rioja

Vin doux 4 cl: Ice wine, Dominio de la Vega

Entrées Froides

Carpaccio de filet de boeuf avec du parmesan

14

Fromage „Manchego fresco“ avec de la confiture de mangue

10

Jambon Serrano au melon au porto

10

Terrine de saumon sur mousse de concombres

12

Carpaccio de thon de l'Atlantique

14

Cocktail de crevettes à la sauce des mille-Îles

11

Mousse de thon au poivron rouge doux

9

Assiette composée à la variété de la maison.

Un peu de tout, pour tous les goûts

à partir de 2 personnes, prix par personne

12

Pain au beurre

2

Pain à l'ail au pesto de basilic

3

Pain gratiné avec des tomates et du fromage

4

Entrées chaudes

Crème de curry à l'indienne

6

Soupe à la crème de langoustine au Pernod

6

Oxtail clair avec sherry et du brunoise de legume

6

Crevettes sautées au beurre avec de l'ail et du champignons

11

Escargots de Bourgogne (6 pièces) dans leur coquille

9

Fromage de chèvre gratinée sur risotto et au beurre de sauge

10

Crevettes sautées avec du jambon Serrano sur rösti

10

LA TABERNA SPEZIAL

Appréciez notre soirée à l'espagnole avec nos tapas de grande classe! Faites-vous servir jusqu'à 20 spécialités avec une surprise finale au dessert. Nous avons le temps, vous aussi?

à partir de 2 personnes, prix par personne

40

Canard - Agneau - Voleille

Magret de canard à l'orange et sirop de rose,
chou rouge et de pommes maccaire

24

Ragoût de queue de bœuf cuit dans la vin rouge
avec du légumes et de pommes nature

21

Filet d'agneau mariné avec moutarde sur des
pommes de terre à la crème aux poireau

24

Nasi Goreng (poêlée de riz indonésienne) avec des
tranches des poitrine de poulet, curry et des fruits

19

Nous remplissons des souhaits spéciaux

- ✓ Sole de l'Atlantique entière
- ✓ Coquilles Saint-Jacques
- ✓ Homard du Canada
- ✓ Carré d'agneau
- ✓ Oreilles d'éléphants

et autres spécialités en pré-commande

Filet de Boeuf de Uruguay

Chateaubriand exclusiv La Taberna.

Pièce rôtie accompagnée d' un beurre de sauge, avec sauce béarnaise et un gratin de pommes de terre et avec un choix délicieux de légumes à partir de 2 personnes, prix par personne

26

Filet de boeuf „club de Gourmet“ avec de crevettes géantes, baked potato et du chutney aux sambal

25

Filet de boeuf “Carnevale“ avec des oignons cuit au vin rouge sur un risotto au vin blanc et du légumes

24

Filet de boeuf avec la sauce à la crème de cèpes, avec des pommes maccaire et du légumes

24

Filet de boeuf „Madagaskar“ avec une sauce aux poivron vert, de pommes funky style et du legumes
personne ne mange de la viande insuffisamment cuite

24

Émincé des filet de boeuf dans une sauce à la crème de Champignons et du cornichons avec du riz

22

Bleu - Saignant - Medium - a Point - Bien cuit
(personne ne mange de la viande bien cuite)

De toutes les mers

Crevettes géantes sautées sur sel de l'Himalaya
avec Papadam, poivron rouge, l'oignon, coriandre et le riz basmati

25

Suprême de cabillaud sautés au beurre et gratinée avec
la sauce hollandaise, ratatouille et de pommes maccaire

24

Filet de sole pocher aux vin blanc avec des moules et les
crevettes géantes avec une sauce aux safran parfumé aux pernot

24

Filet de flétan, des moules et des crevettes se baigner dans une
Consommé aux Pernod avec du légumes et pommes nature

24

Spécialité de poissons exclusiv "La Taberna"
Suprême de cabillaud, Filet de sole, Filet de flétan, des moules
et les crevettes géantes cuit au four avec de la pâte feuilletée
à partir de 2 personnes, prix par personne

25

Pays d'origine du poisson

Alaska:	Flétan	Argentine:	Crevettes
Islande:	Cabillaud	Afrique:	Sole