

VORSPEISEN *appetitlicher Anfang*

Tomatenbrot mit Käse überbacken	4,50
Knoblauchbrot mit Basilikum-Pesto	4,00
Serrano Schinken mit Melone	9,50
Kanarischer Käse mit Birne und Nüssen	14,00
Garnelen Cocktail mit Joghurt Dressing	11,00
Carpaccio vom marinierten Rinderfilet	14,00
Blattsalat mit Roquefort und Birne	8,50
Gazpacho Andalus (würzige, kalte Tomatensuppe)	6,50
Minestrone "Genovese" (Gemüsesuppe mit Speck)	7,00
Langustensuppe mit Cognac und Safran verfeinert	7,00
Karottensuppe mit Ingwer und Kurkuma	7,00
Knoblauch Garnelen mit frischen Champignons	11,00
Lauchkuchen mit Käse und Speck, gemischter Salat	9,00
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert	11,00



FLEISCHGERICHTE herzhaft schlemmen

Schweinerippchen mit BBQ-Sauce und frittierten Kartoffeln	21,00
Zartes Hirschfilet Waldbeersauce, Apfel-Rotkohl, Kardamom Kartoffeln	26,00
Lammrücken mariniert mit Senf, Rosmarinsauce, Kräuterkartoffeln	28,00
Rinderfilet Roquefortsauce, Calvados, Kartoffelgratin, Gemüse	26,00
Black Angus Steak schwarzes Salz, Kartoffeln, Pfeffersauce	28,00
Hühnerbruststreifen cremige Champignonsauce, Butter-Rösti	20,00
Wok "Timanfaya" Hühnerbrust, Garnelen, Gemüse, gebratener Reis	20,00

Seit 18 Jahren unsere Haus-Spezialität

Chateaubriand "La Taberna" Zartes Rinderfilet langsam gebraten mit Salbei-Butter, Béarnaise, Pfeffer Sauce, Gemüse und Kartoffeln (ab 2 pers.)	28,00
---	-------



FISCH & SCHALENTIERE köstliches aus dem Meer

Barschfilet "Saltimboca"	21,00
Serrano Schinken, Salbei, gebratenes Gemüse, Kartoffeln	
Schwertfisch	24,00
in Olivenöl gebraten, Tomaten, Oliven, Wok-Gemüse	
Riesengarnelen (geschält)	26,00
cremige Tandoori-Sauce, Basmatireis	

ORIGINAL PARMESAN etwas ganz Besonderes

Pappardelle	18,00
Steinpilzsauce, Trüffel Öl, mit Grappa flambiert	
Tagliatelle "Sirio"	18,00
Hühnerbrustwürfel, Champignonsauce	

SPEZIALITÄT AUS DER SCHWEIZ lecker

Schweizer Käse Fondue	18,00
mit Kirschwasser verfeinert (ab 2 per.)	

Empfehlung des Hauses: zu Käse Fondue passt am besten
Weißwein oder Tee und zum Schluss ein Schuss Kirschwasser 😊



GOURMET MENÜ *zum Genießen*

Karottensuppe mit Ingwer und Kurkuma

Quiche Lorraine mit Blattsalat

Gazpacho "Andaluz"

Zartes Hirschfilet an Waldbeerensauce
Apfel-Rotkohl und Kardamom Kartoffeln

ODER:

Barschfilet mit Serrano Schinken und Salbei
auf gebratenem Gemüse

tir a mi su mi amor

43,-

Menü mit Weinbegleitung

Weißwein 2dl : NUBE Sauvignons blanc, Rioja

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

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ süß

62,-

