

## **VORSPEISEN** *appetitlicher Anfang*

---

<b>Serrano Schinken</b> mit saftiger Melone	10,00
<b>Kanarischer Käse</b> mit Birne und Nüssen	14,00
<b>Garnelen Cocktail</b> auf Iceberg Salat	12,00
<b>Rinderfilet Carpaccio</b> auf pikantem Rosmarinöl	15,00
<b>Tomaten Tartar</b> mit Oliven und Knoblauchbrot	9,00
<b>Langusten-Cremesuppe</b> mit Cognac und Safran verfeinert	8,00
<b>Currysuppe</b> mit Kokosmilch	7,00
<b>Knoblauch Garnelen</b> mit frischen Champignons	12,00
<b>Burgunder Schnecken</b> mit Kräuterbutter gratiniert	12,00
<b>Tomatenbrot</b> mit Käse überbacken	5,50
<b>Knoblauchbrot</b> mit Basilikum-Pesto	4,50

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



## *FLEISCHGERICHTE* herzhaft schlemmen

---

**Hühnerbruststreifen "indonesisch"** 22,00  
Gemüsereis, Curry, Ingwer, Sesamöl

**Hühnerbrust "Stroganoff"** 23,00  
Paprikarahmsauce, Basmati Reis

**Black Angus Steak** 27,00  
BBQ Sauce, gebratene Zwiebelringe, Farmer Kartoffeln

**Rinderfilet** 29,00  
Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln, Gemüse

**Rinderfilet "Stroganoff"** 24,00  
Pommes frites

*Seit 18 Jahren unsere Haus-Spezialität*

**Chateaubriand "La Taberna"** (ab 2 Pers. / Pr.p.P.) 31,00  
Zartes Rinderfilet langsam gebraten mit Salbei-Butter,  
Béarnaise, Pfeffersauce, verschiedenes Gemüse und Kartoffeln

## *FISCH & SCHALENTIERE* köstliches aus dem Meer

---

**Barramundi Filet** 24,00  
Champignons, Tomaten, Oliven, Tagliatelle

**Riesengarnelen (geschält)** 28,00  
Zwiebel, Knoblauch, Chili, Kräuter, Safranreis



## VEGETARISCHE GERICHTE *gesund und frisch*

---

<b>Gemüseteller</b>	17,00
Kartoffel, 5 verschiedene Gemüse, Reis	
<b>Curry Reis</b> Gemüse, Früchte, Ingwer, Koriander	17,00
<b>Tagliatelle</b> Garnelen, Knoblauchbutter, Champignons	19,00
<b>Tagliatelle</b> Hühnerbrust, Tomatensauce, Gemüse	18,00

## GOURMET MENÜ *zum Genießen*

---

Tomaten Tartar mit Oliven

----

Tagliatelle mit Knoblauchgarnelen

-----

Zartes Rinderfilet

gratinierte Kartoffeln und Pfeffersauce

-----

Schokoladensoufflé mit Himbeersorbet

40,-



# *DESSERT* süße Verführung

---

## Pavlova

Süße Wolke mit wilden Beeren und Sahne

9,00

Schwan im Himbeersee mit Vanillecreme

10,00

Crème brûlée mit Ingwer und Mandelkrokant

9,00

Schokoladensoufflé mit Himbeersorbet

10,00

Irish Coffee Mousse

9,00

### Hausgemachte Sorbets:

Orange, Himbeere, Mango, Passionsfrucht

2,50 / Kugel

