

La Taberna

TIMANFAYA

.....begrüßt Sie auf herzlichste dieses Weihnachten und Silvester 2019.....

GALA DINNER

Lachsmousse mit Estragonsauce

Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteig überbacken

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren und Feigen

Jakobsmuscheln auf Orangen-Risotto

Glühweinsorbet

Hirschfilet im Kräutermantel auf Gin-Sauce mit Sauerkirschen
serviert mit Escoffier Kartoffeln

Schokoladentraum



7-Gänge-Menü



5-Gänge-Menü

La Taberna

TIMANFAYA

.....welcomes you to join us this Christmas & New Year 2019.....

GALA DINNER

Salmonmousse with tarragonsauce

Oxtail clair baked with puff pastry

Smoked duckbreast with cranberries and figs

Scallops on orange-risotto

mulled wine sorbet

Fillet of deer coated with herbs on gin-sauce with sour cherries
served with escoffier potatoes

Chocolatedream

7-course-menu

72.-

64.-

5-course-menu



La Taberna

TIMANFAYA

.....welcomes you to join us this Christmas & New Year 2019.....

GALA DINNER

Laksemousse med tarragonsaus

Oksehalsesuppe bakt med puffdeig

Røkt andebryst med tranebær og fiken

Kamskjell på appelsiner-risotto

Gløggsorbet

Hjortefilett i urtecoat på ginsaus med sure kirsebær
servert med escoffier poteter

Sjokoladedrøm



7-retter-meny



5-retter-meny

La Taberna

TIMANFAYA

.....le da la bienvenida a unirse a nosotros esta Navidad y Año Nuevo 2019....

GALA DINNER

Mousse de salmón con salsa de estragón

Sopa de rabo de buey al horno con hojaldre

Pechuga de pato ahumada con arándanos e higos

Vieiras sobre risotto de naranja

Sorbete de vino con especias de Navidad

Filete de ciervo con capa de hierbas en salsa de ginebra con guindas
servido con papas escoffier

Sueños del chocolate

Menu de 7 platos

72.-

64.-

Menu de 5 platos

