

VORSPEISEN *appetitlicher Anfang*

Serrano Schinken mit saftiger Melone	10,00
Kanarischer Käse mit Birne und Nüssen	14,00
Garnelen Cocktail auf Iceberg Salat	12,00
Tintenfisch Carpaccio mit Tomaten Vinaigrette	15,00
Rinderfilet Carpaccio auf pikantem Rosmarinöl	15,00
Kalbsleberterrine hausgemacht, mit Portwein-Zwiebeln	11,00
Tomaten Tartar mit Ziegenkäsemousse	11,00
Vorspeisenvariation: ab 2 Pers. / Pr.p.P. Eine Platte voller Köstlichkeiten aus unserer Karte	16,00
Tomatensuppe mit Kräuter-Croutons	7,00
Langusten-Cremesuppe mit Cognac und Safran verfeinert	8,00
Ungarische Gulaschsuppe	7,00
Knoblauch Garnelen mit frischen Champignons	12,00
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert	12,00
Tomatenbrot mit Käse überbacken	5,50
Knoblauchbrot mit Basilikum-Pesto	4,50



FLEISCHGERICHTE herzhaft schlemmen

Lammkarree 30,00
mariniert mit Senf und Knoblauch, Kräuterkartoffeln, Pilzragout

Zartes Hirschfilet 29,00
Waldbeerensauce, Kartoffelpüree, Apfel-Rotkohl

Black Angus Steak 27,00
Pfeffersauce, gebratene Zwiebelringe, Farmer Kartoffeln

Rinderfilet "Club" 28,00
Riesengarnele, Paprikaschote, Sauerrahm-Kartoffel

Rinderfilet "Rossini" 29,00
Gänseleber Pate, mediterranes Gemüse, Kartoffelpüree

Rinderfilet "Classic" 28,00
Bratkartoffel, Speck, Champignons, Gemüse

Zartes Huhn 20,00
mit orientalischen Gewürzen und Gemüse

Hühnerbruststreifen 20,00
Speck, Oliven, würzige Tomatensauce, Kartoffelpüree

Seit 18 Jahren unsere Haus-Spezialität

Chateaubriand "La Taberna" (ab 2 Pers. / Pr.p.P.) 30,00
Zartes Rinderfilet langsam gebraten mit Salbei-Butter,
Béarnaise, Pfeffer Sauce, Gemüse und Kartoffeln



FISCH & SCHALENTIERE köstliches aus dem Meer

Barramundi Filet	24,00
Gemüsereis , Sherry Tomaten, grüne Spargel, Oliven	
Seezungenfilet	26,00
Safransauce, Lachsravioli, Gemüsestreifen	
Riesengarnelen (geschält)	28,00
süß-sauer auf Himalaya Salz, Papadam, Couscous mit Gemüse	

Spezialität des Hauses

Seezunge, Barramundi, Garnelen und Meeresfrüchte an cremiger Safransauce, mit Blätterteig überbacken und dazu Basmatireis mit Gemüse.

(ab 2 Pers. / Pr.p.P.) **28,00**

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



GOURMET MENÜ *zum Genießen*

Ungarische Gulaschsuppe mit Rinderfiletwürfel

Tomaten Tartar mit Ziegenkäsemouse

Passionsfruchtsorbet

Zartes Hirschfilet an Waldbeerensauce
Apfel-Rotkohl und Kartoffelpüree

ODER:

Barramundi Filet auf Gemüsereis
Sherry Tomaten und schwarzen Oliven

Weißes Kaffeemousse und Apfelragout

45,-

Menü mit Weinbegleitung

64,-

Weißwein 2dl : NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Rotwein 2dl: PIEDEMONTE CUARTO TIERRAS
D.O. Navarra, crianza
Merlot- Cabarnet Sauvignon-Tempranillo-Garnacha

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ süss, D.O. Jerez

