

Graved Lachs mit Sake mariniert, Fenchel-Orangensalat	15
Mozzarella gefüllt mit getrocknete Tomaten, Trüffel, Basilikum	12
Thunfischmousse mit Dill-Senfsauce	12
Garnelen Cocktail auf Iceberg Salat	14
Wahoo, geräucherter Fisch aus La Palma, rote Zwiebeln, Algen	15
Tomaten-Tartar mit Avocado, Nachos	11
Rinderfilet Carpaccio auf pikantem Rosmarinöl	15
Serrano Schinken mit saftiger Melone	12
Vorspeisenvariation: (min. 2 Pers.)	p.P. 16
Eine Platte voller Köstlichkeiten aus unserer Karte	
Steinpilzsuppe mit Blätterteig überbacken	11
Langusten-Cremesuppe mit Cognac und Safran verfeinert	8
Indische Currysuppe mit Kokosmilch	8
Knoblauch Garnelen mit frischen Champignons	13
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert, 6 Stk.	13
Blutwurst & Chorizo aus Burgos, Apfel-Zwiebelragout	14
Tomatenbrot mit Käse überbacken	5,50
Knoblauchbrot mit Basilikum-Pesto	4,50
Gedeck : hausgebackenes Brot & Dip ~ 2 € pro Person	

Zarte Entenbrust Soja, Gemüse, asiatische Nudeln	30
Cottage Pie "Cape Town" gratiniert mit Cheddar und Kartoffelpüree	24
Hirsch Medaillon Wacholdersauce mit Gin, Rotkohl, Kartoffelschaum	32
Black Angus Steak BBQ Sauce, Wok-Gemüse, Farmer Kartoffeln	28
Rinderfilet "Stroganoff" Paprikarahmsauce, Basmatireis	27
Rinderfilet "Richmont" Pfefferrahmsauce, Gemüse, Kartoffelgratin	29
Rinderfilet "Surf & Turf" Riesengarnele, Sauerrahmkartoffel	30
Indonesischer Curryreis Hühnerbrust, Gemüse, Früchte, Ingwer, Kokosnuss, Sesamöl	22
Asiatische Nudelpfanne Hühnerbrust, Wok-Gemüse	22
<i>Seit 22 Jahren unsere Haus-Spezialität</i>	
Chateaubriand "La Taberna" (min. 2 Pers.) Zartes Rinderfilet langsam gebraten mit Salbei-Butter, Béarnaise, Pfeffersauce, verschiedenes Gemüse und Kartoffeln	p.P. 32

FISCH & SCHALENTIERE köstliches aus dem Meer

Kabeljau Alaska	28
Lauch-Senfsauce, Kartoffelpüree, Gemüse	
Riesengarnelen (geschält)	30
Knoblauch, Paprika, Ingwer, Basmatireis	
Barramundi Filet	26
Rosmarinöl, Fenchelgemüse mit Pernot, Cherry Tomaten, Oliven	
Fisch "La Taberna" (min. 2 Pers.)	p.P. 30
Kabeljau, Barramundi, Garnelen und Meeresfrüchte an cremiger Safransauce, mit Blätterteig überbacken und dazu Basmatireis mit Gemüse.	

VEGETARISCH mit Liebe fleischlos zubereitet

Gemüseteller	18
gratinierte Kartoffeln, verschiedenes Gemüse, Tomatensauce	
Indonesischer Curryreis	18
Gemüse, Früchte, Ingwer, Kokosnuss, Sesamöl	
Asiatische Nudeln	18
Soja, Wok-Gemüse	

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

Langustenrahmsuppe mit Cognac verfeinert

~~~~~

Tomaten Tartar mit Avocado

~~~~~

Mandarinensorbet

~~~~~

Zartes Hirschmedaillon  
Wacholdersauce mit Gin, Rotkohl, Kartoffelschaum

ODER:

Barramundi Fishfilet  
Rosmarinöl, Fenchel mit Pernot, Cherry Tomaten, Oliven

~~~~~

Beerenragout mit Erdbeermousse

49

Menü mit Weinbegleitung

68

Weißwein 2dl :	NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja
Rotwein 2dl:	PIEDEMONTTE CUATRO TIERRAS D.O. Navarra, crianza Merlot- Cabarnet Sauvignon-Tempranillo-Garnacha
Sherry 4cl:	PETRO XIMÉNEZ süß, D.O. Jerez