

## *VORSPEISEN* appetitlicher Anfang

---

<b>Tomatenbrot</b> mit Käse überbacken	4,50
<b>Knoblauchbrot</b> mit Basilikum-Pesto	4,00
<b>Serrano Schinken</b> mit Melone	9,50
<b>Kanarischer Käse</b> mit Birne und Nüssen	14,00
<b>Garnelen Cocktail</b> mit Joghurt Dressing	11,00
<b>Tintenfisch Carpaccio</b> mit Ingwer-Zitronenmarinade	15,00
<b>Rinderfilet Carpaccio</b> auf pikantem Rosmarinöl	14,00
<b>Thunfischmousse</b> mit Gurkensalat	9,50
<b>Currysuppe</b> mit Koriander und Ingwer	7,00
<b>Langustensuppe</b> mit Cognac und Safran verfeinert	7,00
<b>Karottensuppe</b> mit Ingwer und Kurkuma	7,00
<b>Knoblauch Garnelen</b> mit frischen Champignons	11,00
<b>Tagliatelle</b> mit Garnelen an Pernot-Safransauce	11,00
<b>Burgunder Schnecken</b> mit Kräuterbutter gratiniert	11,00



# *FLEISCHGERICHTE* herzhaft schlemmen

---

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

## *Seit 18 Jahren unsere Haus-Spezialität*

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



## *FISCH & SCHALENTIERE* köstliches aus dem Meer

---

<b>Barschfilet "Saltimboca"</b>	<b>21,00</b>
Serrano Schinken, Salbei, gebratenes Gemüse, Kartoffeln	
<b>Lachsmedaillon</b>	<b>24,00</b>
in Olivenöl gebraten, Tomaten, Oliven, Wok-Gemüse	
<b>Riesengarnelen (geschält)</b>	<b>26,00</b>
cremige Tandoori-Sauce, Basmatireis	
<b>Fischspezialität "La Taberna" (ab 2 pers.)</b>	<b>26,00</b>
Lachs, Barsch und Garnelen an Langustensauce mit Blätterteig überbacken und dazu Basmatireis	

## *ORIGINAL PARMESAN* etwas ganz Besonderes

---

<b>Pappardelle</b>	<b>18,00</b>
Steinpilzsauce, Trüffel Öl, mit Grappa flambiert	
<b>Tagliatelle "Sirio"</b>	<b>18,00</b>
Hühnerbrustwürfel, Champignonsauce	

## *TAPAS SPEZIAL* immer Freitags

---

Genießen Sie einen schönen Abend mit Freunden in entspannter Atmosphäre.  
Wir servieren bis zu 15 internationale Tapas. Kaltes, warmes und Süßes! ☺

40.- p.p. (ab 2 Pers. / Vorbestellung)



# GOURMET MENÜ *zum Genießen*

---

Karottensuppe mit Ingwer und Kurkuma

----

Thunfischmousse auf Gurkensalat

-----

Glühweinsorbet

-----

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,-

