

RESTAURANT

E
D

mit *Pasión*



Menü/Menu



Menükarte Restaurant Sommer 2015

Suppe

Thai-Kokos-Suppe 1,11 (Mittelscharf)	07,50 €
Thai Coconut Soup (Medium spicy)	
Sopa de coco thailandes (Medio picante)	

Vorspeise

Büffelmozzarella-Salat und Tomate 11 (für 1-2 Personen)	12,00€
Buffalo Caprese salad (For 1-2 people)	
Ensalada caprese de bufala (para 1-2 personas)	
Jakobsmuschel und Rote Beete 2 Scallops and beetroot Vieria con remolacha	13, 50 €
Warmgebeiztes Lammfilet auf Linsensalat 14, 1 Warm marinated fillet of lamb fillet on lentil salad Filete de cordero adobado con ensalada de lentejas	12, 50 €
Ziegenkäsesalat mit Himbeerdressing 11, 1,7,11 Goat cheese salad with raspberry dressing Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frambuesa	10, 50 €

Tapas

Chorizo in Weißweinsud 1, 9 Cooked chorizos in white wine broth Chorizos al vino blanco	06,75€
Pimientos del Padrón Deep fried green peppers Pimientos del Padrón	06,50€
Patatas Bravas 1	6.00€
Sardellen in Arbequina-Olivenöl 3 Anchovies in Arbequina olive oil Anchoas en aceite de oliva de arbequina	07,00€
Frittierte Calamari mit Aioli-Creme 2,11,12 Deep fried calamari with garlic cream	05,95€

Calamares fritos con alioli

Iberischer Schinken mit Tomatenbrot 12 09,00€
Iberian ham with tomato bread
Jamón Iberico con pan tumaca

Gambas in Knoblauchöl 10 08,50€
Fried Prawns in garlic oil
Gambas al ajillo

Hauptspeise

Zander in der Kartoffelkruste mit Wurzelgemüse und Safranschaum 3,11,1 17,00 €
Pikeperch in a potato crust with root vegetables and saffron foam
Perca en costra de patata con verduras y espuma de azafrán

Minihaxe vom Spanferkel mit Schupfnudeln und Sauerkraut 1,7,11,12,14 15,00€
Mini pork knuckle with Bavarian potato noodles and Sauerkraut
Pierna de cochinito con pasta de patata y chucrut

Angus Burger mit hausgemachtem Brötchen und getrüffeltem Pommes Frites 16, 00€
Angus burger with homemade bun and truffle French fries
Hamburguesa de Angus con patatas fritas al sabor de trufa 4,7,11,13,14

Maispourelade auf Süßkartoffelpüree und Morchelsauce 1,11,14 14,00 €
Corn fed chicken on sweet mashed potatoes and morel relish
Pollo de corral con puré de boniato y salsa de morillas

Trüffelnudel mit Parmesan und Schnittlauch 1,11,12,14 16,00€
Truffle pasta with parmesan cheese and chives
Pasta de trufa con parmesano y cebollino

Dessert

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Erdnussbutter auf Erdbeersalat 7,11,12,13 06,00 €
Chocolate lava cake with peanut butter and strawberry salad
Culis de chocolate relleno de crema de cacahuete con ensalada de fresa

Feigen im Bierteig mit Pandaneis 7,11,12 07,00€
Battered figs with Pandan leaves ice cream
Higos fritos con helado de pandan casero

Hibiscusblüte im Kokosgelee mit Rosenbaiser 7 07,50€
Hibiscus flower in coconut jelly with rose merengue
Flor de hibiscos gelificado de coco con merengue de rosa

Tropicale fusion 11 05,00€
Tropical fusion
Fusion Tropical

1 Sellerie/Celery /Apio
2 Weichtiere/ Mullusca/ Molusco
3 Fisch/ Fish/ Pescado
4 Sesam/ Sesame/ Sesamo
5 Schalenfrüchte/ Nuts/ Nueces

6 Soja/ Soy/ Soja
7 Eier/ Egg/ Huevo
8 Lupine/ Lupine/ Lupina
9 Schwefeldioxid/ Sulphur/ Azufre
10 Krebstiere/ Crab/ Cangrejo

11 Milch/ Milk/ Leche
12 Gluten/ Gluten/ Gluten
13 Erdnüsse/ Peanuts/ Cacahuetes
14 Senf/ Mustard / Mostaza

Getränkekarte/Beverages

Aperitifs

Martini Bianco		7.00€
Martini Dry		7.00€
Agusti Torrello Sekt Agusti Torrello Sparkling		9.50€
Campari		8.50€
Noilly Prat		5.50€

Weißweine/White wines/Vino blanco

 0.20l/  0.75

Spanien / Spain

Edalo Blanco 2012 D.O Condado de Huelva		20.00€
Jose Pariente Sauvignon Blanc D.O. Rueda		7.00€/25.00€
Blume Verdejo Rueda Do Troocken		7.50€/25.00€
Paco & Lola 2012 D.O. Rias Baixas		7.00€/30.00€

Deutschland / Germany

Gleichenstein Hofgarten Blanc de Blanc QbA trocken SV, Baden		6.00€/22.00€
Riesling QBA Troocken Steilhang		7.00€/25,00€
Weißerburgunder Qba Troocken		28,00€



Österreich / Austria

Lössterassen 6.00€/25.00€
Grüner Veltiner. 2013

Australien

Penfolds 6.50€/20.00€
Koonunga Hill.Chardonnay 2012

Roséweine/ Rosé wines/Vino rosado

 0.20l/  0.75



Spanien / Spain

Quinta Clarisa. Belondrade y Lurton 2012 9.50€/45.00€
Castilla y León

Deutschland / Germany

Weingut Lergenmüller 7,50€/25,00€
2013 Saigner Rosé Trocken

Rotweine/Red wine/Vino tinto

 0.20l/  0.75

Spanien / Spain

Viña Sastre Crianza 2009 6.50€/40.00€
D.O Ribera del Duero

Novellum Crianza 2009 40.00€
D.O Toro

Castillo de Eneriz Crianza 2005 30.00€

D.O Navarra
Viña Alberdi Reserva 2006 40.00€
D.O.Ca Rioja

Crianza Rioja 7,50€/25,00€
DOCA Berceo

Italien/Italy

Montepulciano d`Abruzzo "Podere" 5,50€/17,00€
DOP, Abruzzen

Cabernet Sauvignon DOP 28,00
Friuli

Kalifornien / California

Fetzer Vineyards. 35.50€
Valley Oaks rot 2010. Cabernet Sauvignon

Biere/Beers/Cervezas

Franziskaner WB Dunkel 0.5l 5.50€

Franziskaner WB Hell 0.5l 5.00€

Löwenbräu Helles 0.5l 5.00€

Becks 0.33l 4.50€

San Miguel 0.33l 5.00€

Becks Alkoholfrei 0.33l 5.00€

Alkoholfrei/Non-alcoholic beverages/sin alcohol

Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure) 0.75l 6.00€

Mineral water (natural or carbonated) 0.75l

Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure) 0.25l 2.50€

Mineral water (natural or carbonated) 0.25l

Coca Cola. Fanta. Sprite 0.33l 4.00€

Spezi 0.5l 4.50€

Säfte/Juices 0.20l 3.50€

Heißgetränke/Hot beverages/Bebidas calientes

Espresso 2.50€

Milchkaffee 3.50€

Cappuccino 3.50€

Latte Macchiato 4.50€

Irish Coffee 8.00€

Versch. Teesorten 3.50€

Digestifs/ Digestifs /Digestivos 4cl

Hennessey Fine Cognac 12.00€

Hennessey Fine Cognac	12.00€
Carlos I	9.00€
Remy Martin Coeur de Cognac	12.00€
Bailey's	6.50€

Dessertwein/Dessert wine/vino de Postre **4cl**

Frankreich / France

Chateau Lafleur Mallet Sauternres AC	5.50€
Süßwein aus Sémillon. Sauvignon und Muscadet	
Sweet wine from Sémillon. Sauvignon and Muscadet	

Portugal

Royal Porto wein	5.50€
Tawny	

Danke für Ihren Besuch!
Thank you for dining with us!