

ZUM TEILEN / À PARTAGER

Zweifach frittierte Kartoffeln mit geräucherter Brava-Sauce und Aioli - 10,00 €

Pommes de terre double friture avec sauce brava fumée et aioli

Caprese-Salat mit Ochsenherztomate Büffelmozzarella D.O.P. und frischem Basilikum - 16,00 €

Salade Caprese avec tomate cœur de bœuf, mozzarella de bufflonne D.O.P. et basilic frais

Garnelen in Knoblauchöl mit extra nativem Olivenöl und einem Hauch Chili - 17,00 €

Crevettes sautées à l'ail dans de l'huile d'olive vierge extra avec une touche de piment

Caesar-Salat mit Freilandhähnchen, hausgemachtem Dressing, Sauerteig-Croutons und Parmesan - 17,00 €

Salade César avec poulet fermier, sauce maison, croûtons au levain et parmesan

Sandwich mit Freilandhähnchen, Schinken, Bacon, geschmolzenem Käse und Kräutermayonnaise - 17,50 €

Sandwich au poulet fermier, jambon, bacon, fromage fondu et mayonnaise aux herbes

Knusprige Panko-Garnelen serviert mit scharf-süß-saurer Sauce - 20,00 €

Crevettes croustillantes en panko servies avec sauce aigre-douce épicée

Lachs Tiradito in Zitrusfrüchten mariniert auf cremiger Avocado - 21,00 €

Tiradito de saumon mariné aux agrumes sur une base crémeuse d'avocat

Rinderfilet-Carpaccio mit schwarzem Trüffel, Rucola, Parmesan D.O.P. und Kirschtomaten-Confit - 22,00 €

Carpaccio de filet de bœuf à la truffe noire, roquette, Parmigiano Reggiano D.O.P. et tomates cerises confites

Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Tintenfisch, Sardellen, Garnelen und Tartarsauce - 25,00 €

Friture mixte de poissons et fruits de mer avec calamars, anchois, crevettes et sauce tartare

Von Hand geschnittener Ibérico-Schinken D.O.P. mit Kristallbrot und geriebener Tomate - 35,00 €

Jambon ibérique de bellota D.O.P. coupé au couteau avec pain croustillant et tomate râpée

VOM GRILL / GRILLADES

Freilandhähnchen Supreme in Zitrusmarinade vom Grill - 17,00 €

Suprême de poulet fermier mariné aux agrumes et grillé à la braise

Angus-Burger vom Holzkohlegrill Bacon Cheddar karamellierte Zwiebeln und Chef-Sauce im Brioche - 17,00 €

Burger Angus grillé au charbon avec bacon, cheddar, oignons caramélisés et sauce du chef dans un pain brioche

Oktopus vom Holzkohlegrill mit geräuchertem Paprikapulver und Maldon-Salz - 25,00 €

Poulpe confit et saisi à la braise avec paprika fumé de la Vera et sel Maldon

Gegrilltes Rinderentrecôte (300 g) - 27,00 €

Entrecôte de bœuf (300 g), tendre et grillée à la braise

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Petersilienöl und Zitrone - 28,00 €

Bar entier grillé à la braise, nappé d'huile de persil et citron

Gemischte Grillplatte mit Entrecôte, iberischem Secreto, Blutwurst und Hähnchen - 35,00 €

Grillade mixte avec entrecôte, secreto ibérique, boudin de Burgos et poulet grillé

Marktspezialitäten (bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Tagesempfehlung)

Spécialités du marché (demandez à notre personnel la suggestion du jour)

ARROCES / RICE DISHES

Gemüsereis: mit einer Auswahl an frischem saisonalem Gemüse - 23,00 €

Riz du potager : avec une sélection de légumes frais de saison

Meeresreis: im Ofen in der „Llauna“ mit Carabinero (roter Riesengarnele) und Safran-Aioli zubereitet - 25,00 €

Riz de la mer : cuit au four à la « llauna » avec carabinier et aioli au safran

Landreis: cremiger Reis mit langsam gegarter Schweinebäckchen und schwarzem Knoblauch-Aioli - 25,00 €

Riz de la terre : riz crémeux aux joues de porc confites à basse température et aioli à l'ail noir

PASTA & PIZZA / PÂTES & PIZZAS

Rigattoni Bolognese, kurze Nudeln mit traditionellem Fleisch-Tomaten-Ragù - 14,00 €

Rigattoni Bolognaise, pâtes courtes avec ragù traditionnel de viande et tomate

Margherita Pizza mit San-Marzano-Tomaten und Büffelmozzarella - 15,00 €

Pizza Margherita avec tomate San Marzano et mozzarella de bufflonne

Linguine con vongole, lange Nudeln mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch und Weißwein - 16,00 €

Linguine aux palourdes, pâtes longues avec palourdes fraîches, ail et vin blanc

Pizza Diavola, Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami - 16,00 €

Pizza Diavola avec tomate, mozzarella et salami piquant

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter und Aioli - 6,00 €

Pomme de terre au four avec beurre aromatique et aioli

Grillgemüse mit extra nativem Olivenöl und Maldon-Salz - 6,00 €

Légumes grillés avec huile d'olive vierge extra et sel Maldon

Gegrillter Maiskolben mit gewürzter Butter - 6,00 €

Maïs grillé avec beurre épicé

Pommes frites mit einer Prise Meersalz - 6,00 €

Frites assaisonnées à la fleur de sel

Padrón-Paprika mit Maldon-Meersalzflocken - 11,00 €

Piments de Padrón avec flocons de sel Maldon

MENÚ INFANTIL / KID'S MENU

Knusprige Hähnchen-Finger aus Freilandhaltung - 8,00€

Fingers de poulet fermier croustillants

Spaghetti mit Bolognese- / Tomaten- / Carbonara-Sauce - 7,00€

Spaghetti à la bolognaise / tomate / carbonara

Premium Schinken-Käse-Sandwich - 6,50€

Sandwich premium jambon-fromage

Rindfleisch-Kinderburger vom Holzkohlegrill - 8,50€

Burger de bœuf grillé au charbon pour enfant

DESSERTS / DESSERTS

Mini-Tiramisù, in Kaffee getränkter Biskuit mit Mascarpone und Kakao - 6,00 €

Mini tiramisù, biscuit imbibé de café avec mascarpone et cacao

La-Viña-Käsekuchen, traditionell gebackener cremiger Käsekuchen - 6,00 €

Tarte au fromage La Viña, gâteau crémeux cuit au four dans le style traditionnel

Zitronentartelette, zitronige Creme mit flambiertem Baiser - 6,00 €

Tartelettes au citron, crème citronnée et meringue flambée

Praliné-Torte, knuspriger Boden mit gerösteter Haselnusscreme - 6,00 €

Tarte pralinée, base croustillante avec crème de noisette torréfiée

Crema catalana, Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker - 6,00 €

Crema catalana, crème à la vanille avec sucre caramélisé

