



WYHUBIA

Panorama.
Vol. II

1. Ozean
2. Unermesslichkeit
3. Farbe
4. Gute Laune



Vorspeisen zum Teilen

DIESE OPTIONEN SIND PERFEKT, WENN SIE GERNE MEHRERE
APPETITANREGER PROBIEREN MÖCHTEN.

UND DAMIT SICH NIEMAND UM DEN LETZTEN BISSEN STREITEN MUSS...
ODER VIELLEICHT DOCH?

· **Gänselebermousse 35€**

· Kirsch-Chutney

· Getoastetes Sauerteigbrot

· **Tartar aus gereiftem Rindfleisch 25€**

· Mark

· Brotkräcker

· **Lachstartar 22€**




· Soja-Gelee

· Avocado



Vorspeisen

HIER FINDEN SIE LEICHTE APPETITANREGER

- Rote-Bete-Salat** 16€ 
Burrata
Grüner Salat und Beeren
- Salat aus konfitierten Tomaten** 13€ 
Sardellenfilets
Olivenspheren
- Grünes Gazpacho** 18€ 
Herzmuscheln
Apfel
- Thunfish-Tataki** 22€
Knuspriger Reis
Katsuobushi
Sriracha-Limetten-Dressing

- Herings-Ceviche** 21€
Gebratene Banane
Passionsfrucht
Gelber Chili

- Garnelenkasserolle** 15€
Frittierte Petersilie und Chilifäden

1/2 Portion / Ganze Portion

- 100% Iberischer Schinken** 18€ / 35€

- Kartoffelsalat** 9€ / 17€ 
Rindfleischwurst
Pistazien-Kümmel-Mayonnaise

 Kann vegetarisch abgewandelt werden





Kroketter

DIE MYTHISCHEN,
MIT EINER BESONDEREN NOTE DES KÜCHENCHEFS

1/2 Portion 4 Kroketter 10€

Ganze Portion 8 Kroketter 18€

Kroketter aus kanarischem Eintopf

+ Süsskartoffel-Orangen-Creme

Oktopus-Kroketter

+ Koriander-Mayonnaise

Iberische Schinkenkroketter

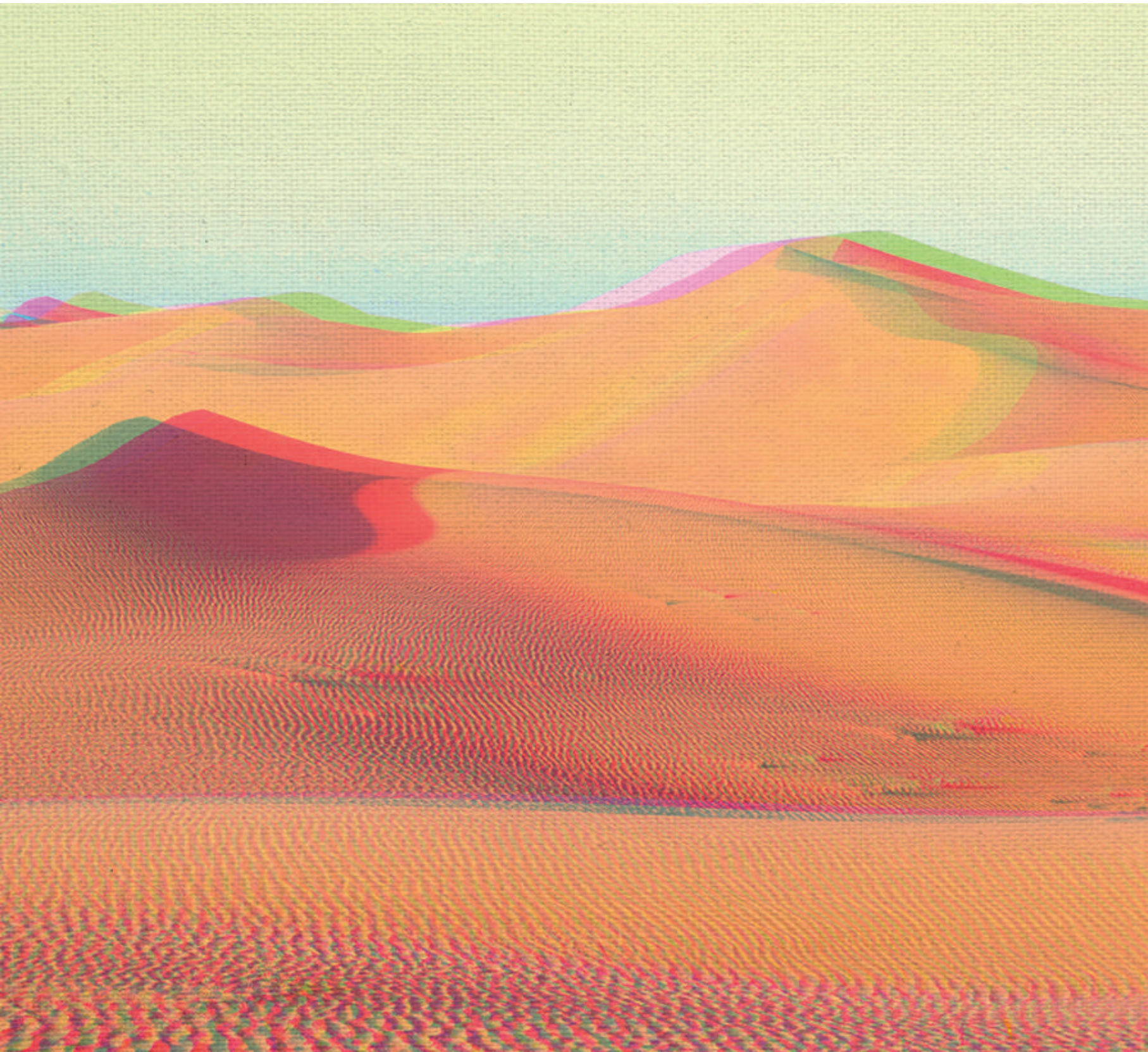
+ Frische kanarische Milch

Kroketter aus Pilzen und Trüffel

+ Karamalisierte Tomaten

Kabeljau-Beignets

+ Aioli mit gerösteter Limette



Reis und Nudeln

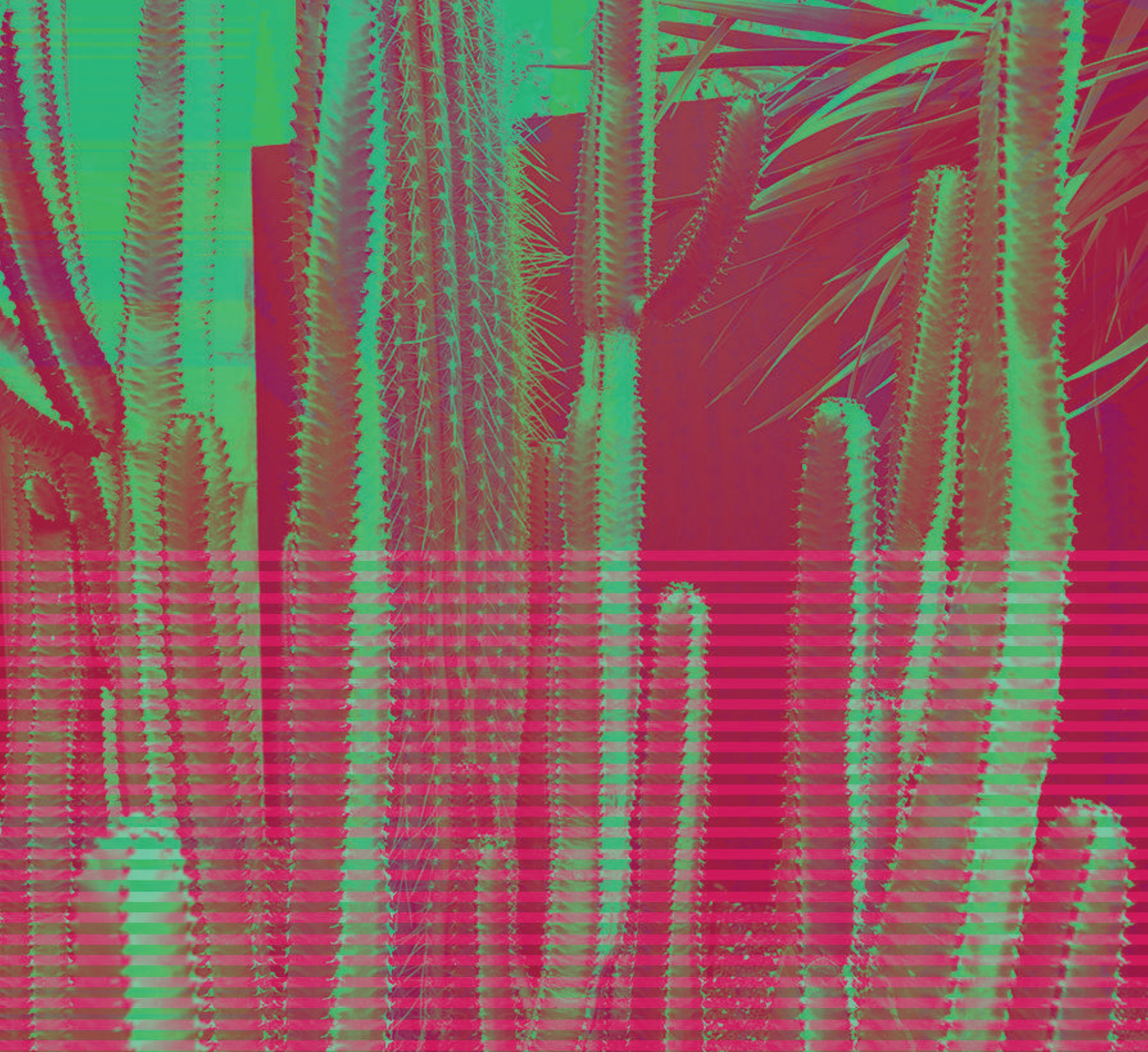
UNSER SIGNATURE-ANGEBOT
FÜR LIEBHABER DIESER ART VON GERICHTEN


Reissuppe mit Meeresfrüchten 20€
+ Garnelen, Muscheln und Fisch

Schwarze Fideuá 20€
+ Baby-Oktopus und Zitrusemulsion

Dünnes Fladenbrot mit Garnelen 26€
+ Tapenade und Fenchel-Vinaigrette

Tagliatelle mit langsam 26€
gekochtem Tintenfischragout
+ Malvasierwein und Tomatensauce





*Grün, grün, grün
sind alle meine Kleider*

FRISCHE, PFLANZLICHE UND SEHR SCHMACKHAFTE KOMBINATIONEN
ALLE GERICHTE KÖNNEN AN EINE VEGANE
ERNÄHRUNG ANGEPASST WERDEN

Erbisencreme 15€
Gereifter Käse

Gemüse-Wok 15€
Wasabi-Mayonnaise

Artischockenblüte 18€
Getrocknete Tomaten
Haselnüsse





NUR VON BESTER QUALITÄT
UND MIT LIEBE ZUBEREITET

Gegrillter Steinbutt 30€ Paprikagemüse	Gegrillter Oktopus 35€ Süßkartoffelschaum Meeresessenz
Seebarsch Kasserolle 30€ Gemüse-Meeresfrüchte-Ragout	Fisch des Tages Auf Anfrage Frischer Fisch vom Fischmarkt, im Ganzen, serviert mit sautiertem Gemüse und Salatblättern
Lachs 30€ Gemüse Fenchel-Pinienkern-Risotto	Seebarsch (1.5kg) 86€ Gegrillt oder in Salzkruste gegart
Wrackfisch 30€ bei niedriger Temperatur gegart Knollensellerie und Körner	Gegrillter Steinbutt 56€ /kg
Kabeljau in Safran-Pilpil 28€ Korianderöl	



Hat jemand Fleisch gesagt?

ES IST KEIN GEHEIMNIS,
DASS UNSER FLEISCH TOP IST

Rinderfiletsteak 36€ Fondant-Kartoffeln mit Vanille Konfitierte Pilze	Gegrillte Rinderrippe 50€ (für 2 Personen) Kartoffelpüree Gebratenes Gemüse
Lamm 34€ Korianderpesto Couscous mit schwarzen Trompetenpilzen	Black Angus Burger 25€ Trüffelsauce Ei
Schweinsbäckchen 27€ Orange und Zimt Bratensaft und Kartoffelpüree	Freilandhähnchen, 28€ bei niedriger Temperatur gegart Thai-Curry und Laksa
Entrecôte vom schwarzen Angusrind 32€ Piquillo-Paprika Mojo aus geräuchertem Käse	Enten-Confit-Millefeuille 34€ Birne Kartoffelpüree Pistazien

Über Steineichenholzkohle gegrillt

ALLE UNSERE FLEISCHSORTEN STAMMEN VON TIEREN, DIE IN EUROPA GEBOREN UND AUFGEZOGEN WURDEN. SIE WERDEN EINEM "DRY AGE" REIFUNGSPROZESS BEI EINER KONSTANTEN KALTEN TEMPERATUR VON FAST 2°C UND EINEM KONTROLLIERTEN FEUCHTIGKEITSANTEIL UNTERZOGEN

Ideal zum Teilen

Amerikanisches Rib Eye Steak (mit Knochen)

120€

1000 Gramm | mindestens 40 Tage gereift

Männliches oder weibliches Rind

Alter: mindestens 48 Monate

Empfohlen für 2 Personen

T-Bone-Steak 1000 Gramm | mindestens 40 Tage gereift

120€

Vom ausgewachsenen Rind

Empfohlen für 2 Personen

+ 2 BEILAGEN*

im Preis des gegrillten Fleisches inbegriffen

Beilagen*

Padrón-Paprikaschoten 5€

Grüner Beilagensalat 5€

+ Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl-Dressing

Frittierte Kartoffelstäbe 6€

Kartoffelpüree + Butter 6€

Grüner Spargel, gegrillt 7€

+ Orangen-Béarnaise

Gemischtes Gemüse + in Butter gebraten 7€

Hausgemachte Soßen (200ml)

Béarnaise mit Estragon und Orange 7€

Grober Senf mit Bratensaft 9€

+ Sahne

Pfeffersoße mit Bratensaft 9€

+ Frischkäse

Champignons 9€

+ Schalottensahne







Nachspeisen

MAN SOLLTE IMMER PLATZ FÜR EIN DESSERT LASSEN,
OB MAN ES TEILT ODER NICHT, BLEIBT JEDEM SELBST ÜBERLASSEN :)

Karamellpudding 8€

Nelken-Chantilly
Zitrusfrüchte und Basilikum

Apfel-Texturen 10€

Grünes Apfel-Sorbet
Suppe aus Apfel, Gurke und Eukalyptus
Gelee aus Apfel und Rosmarin
Zitronen-Gelee
Apfel-Kristall

Dunkles Schokoladenmousse 10€

Rotes Früchtegelee
Schokoladen-Siphon-Biskuit
Veilchen-Eis
Trockenes Joghurt-Baiser

Kokosnussmilchreis 8€

Yuzu

Kanarisches Affenbrot 10€

Bananencreme
Carta Oro Rum-Gelee
Eiscreme aus Salzkaramell

Gewürzte Tomatencreme 9€

Geeiste Kokosnusscreme
Nuss-Praline
Karamellisierte Früchte der Saison

Hausgemachte Eiscreme und Sorbets 7€

(3 Kugeln)





#PanoramicDining

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 und RD 126/2015, verfügen wir über eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene.
Bitte fordern Sie diese bei unserem Personal an.



Merry Christmas