



*Menü  
für Gruppen*

**Menü 1 45€**

**Kroketten aus kanarischem Eintopf**  
mit gerösteter Süßkartoffelcreme

**Kartoffelsalat mit Rinderfleischwurst**  
und Pistazien- Kümmel-Mayonnaise

**Freilandhähnchen**, bei niedriger  
Temperatur gegart, mit Thai-Curry  
und Laksa

**Kokosnussmilchreis** mit Yuzu

**Menü 2 65€**

**Iberische Schinkenkroketten**  
mit frischer Milch von den kanarischen Inseln

**Lachstartar**  
mit Soja-Gelee und Avocado

**Entrecôte vom schwarzen Angusrind**  
mit Piquillo-Paprika und Mojo aus  
geräuchertem Käse

**Dunkles Schokoladenmousse**,  
rotes Früchtegelee, Schokoladen-Siphon-Biskuit,  
Veilchen-Eis und trockenes Joghurt-Baiser

**Vegetarisches Menü 45€**

**Kroketten aus Pilzen und Trüffel**  
mit karamellisierten Tomaten

**Erbsencreme** mit gereiftem Käse

**Fladenbrot mit Tapenade**  
und Fenchel-Vinaigrette

**Apfel- Texturen:** grünes Apfelsorbet, Suppe  
aus Apfel, Gurke und Eukalyptus, Gelee aus  
Apfel und Rosmarin, Zitronen-Gelee und  
Apfel-Kristall

**Standard 20€**

Weißwein—Lagar do Proventus (*Albariño 100%*)  
Rotwein—Terlano Gries Lagrein Reserva 2020  
Wasser und Bier

**Kanarisch 25€**

Schaumwein—Bermejo Brut Nature (*Malvasía*)  
Weißwein—Paisaje de las islas (*Malvasía aromática, Marmajuelo*)  
Rotwein—El Esquilón (*Listán negro*)  
Wasser und Bier

**Elegant 30€**

Schaumwein—Raventós i Blanc de Nit (*Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel-lo*)  
Weißwein—12 lunas (*Chardonnay, Gewürztraminer*)  
Rotwein—Venta las Vacas (*Tempranillo*)  
Wasser, Bier und Kaffee