



Menü für Gruppen

Menü Nr. 1 50€

Kroketten aus kanarischem Eintopf
mit gerösteter Süßkartoffelcreme

Kartoffelsalat
mit Rindfleischsalami und
Pistazien-Kümmel-Mayonnaise

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

Warmer Schokoladenkuchen
mit Whiskycreme-Schaum

Menü Nr. 2 70€

Iberische Schinkenkrokette
mit frischer Milch aus den Kanaren

Kartoffelsalat
mit Rindfleischsalami und
Pistazien-Kümmel-Mayonnaise

Thunfisch-Tataki
mit Algen, Papaya-Kurkuma-Crème
und Sriracha-Limetten-Dressing

Black Angus Rinderlende
mit Piquillo-Paprika und geräuchertem
Käsemojo

Warmer Schokoladenkuchen
mit Whiskycreme-Schaum

Vegetarisches Menü 50€

Pilz-Trüffel-Kroketten
auf karamellisierten Tomaten

Grünes Brokkoli-Curry
mit Gemüse und Erbsenprotein

Blumenkohl-Risotto
mit gerösteten Mandeln

Apfel in Texturen:
Grünes Apfelsorbet; Apfel-Gurken-Süppchen
mit Eukalyptus; Apfel-Rosmarin-Gelee;
Zitronengelee; Apfelkristall

Getränkepaket

Standard 20€
Weißwein —Lagar do Proventus (*Albariño 100%*)
Rotwein —Terlano Gries Lagrein Reserve 2020
Wasser und Biere

Kanarische 25€
Schaumwein —Bermejo Brut Nature (*Malvasia*)
Weißwein —Paisaje de las islas (*Aromatischer
Malvasia, Marmajuelo*)
Rotwein —El Esquilón (*Listán negro*)
Wasser und Biere

Neugierig 30€
Schaumwein—Raventós i Blanc de Nit (*Macabeo,
Monastrell, Parellada, Xarel-lo*)
Weißwein —12 lunas(*Chardonnay,
Gewürztraminer*)
Rotwein —Venta las Vacas (*Tempranillo*)
Wasser, Biere und Kaffees