

Vorspeisen | Starters

		EUR
Couvert und Brot Couvert and bread		P.Pax 2.60
Gemischter Salat Mixed salad ^{6 14}	klein / small	4.00 5.00
Hühnersalat mit Caesar Dressing, Schinken und Apfel ^{1 3 7}		11.50
Chicken salad with caesar dressing, Parma ham and apple		
Garnelenflambe mit Salat ^{1 2 14}		15.50
Shrimp flambe with salad		
Quinoa-Salat mit gegrilltem Halloumi-Gemüse ^{6 7 11}		11.50
Quinoa salad with grilled halloumi, and seasonal vegetables		

Suppen | Soups

		EUR
Tagessuppe Soup of the day		4.50
Blumenkohlcreme mit Foie Gras und Trüffelöl ^{1 7}		5.00
Cauliflower cream with foie-gras and truffle oil		
Zwiebelsuppe mit Käsetoast ^{1 7}		5.00
Onion soup with cheese toast		

Pasta & Vegetariano

		EUR
Bolognese Spaghetti mit gerösteter Tomatensauce und Parmesan ^{1 7}		11.80
Bolognese spaghetti with roasted tomato sauce and Parmesan		
Lasagne Bolognese Lasagne Bolognese ^{1 3 7 9}		12.50
Cannelloni gefüllt mit Ricotta, Spinat und Kürbis, grünem Salat und Samen ^{1 7 11}		11.90
Cannelloni stuffed with ricotta, spinach and pumpkin, green salad and seeds		
Schinken-Käse-Omelett mit Pommes Frites und Salat ^{3 6 7 10}		7.80
Ham and cheese omelet with french fries and salad		
Napolitanische Spaghetti ¹		9.20
Napolitan spaghetti		



Fischgerichte | Fish dishes

EUR

Gegrillte Dorade mit Bratkartoffeln und Gemüse 13.90
Grilled sea bream roasted potatoes and vegetables

Gegrillter Wolfsbarsch mit Bratkartoffeln und Gemüse 13.90
Grilled sea bass with roasted potatoes and vegetables

Gegrillter Lachs mit Bratkartoffeln und Gemüse 13.90
Grilled salmon with roasted potatoes and vegetables

Fleischgerichte | Meat dishes

EUR

Cordon Bleu mit Basmatireis und Gemüse ^{1|3|7} 14.60
Cordon bleu with basmati rice and vegetables



Schweinefleisch paniert mit Gemüse und Pommes ¹ 12.90
Pork breaded with vegetables and french fries

(Picanha) Brasilianisches Steak mit Gemüse und Pommes 14.90
(Picanha) Brazilian Steak with vegetables and French fries

Hähnchenbrust mit Gemüse und Pommes Frites 12.90
Chicken breast with vegetables and French fries

Gegrillte Rinderlende mit Gemüse und Pommes Frites 17.00
Grilled sirloin steak with vegetables and French fries

Saucen / **Sauces** : **EUR 1.00**
Pfeffer-Sauce / **Pepper sauce**
Weisse-Sauce / **White sauce**
Sauce Hollandaide / **Hollandaise sauce**

Nachspeisen | Desserts

EUR

Birne in Moscatel wein mit Vanilleeis und Obstkompott ¹⁴ 5.00
Poached pears in Moscatel wine with vanilla ice cream and fruit compote

Mandeltarte mit Karamelleis ^{1|3|7|8} 5.40
Almond tart with caramel ice cream

Crème Brûlée mit roten Früchten in Portwein ^{1|7|14} 4.90
Creme brulee with red fruits in port wine

Schokoladen-Semifreddo mit Mandelcroquant, weiße Schokolade und Himbeereis ^{1|3|7} 5.40
Chocolate semifreddo with almond crunch, white chocolate and raspberries ice cream

Geröstete Apfel Reineta mit Portwein und Rosinen-Rum-Eis ^{3|14} 4.90
Roasted Apple reineta with port wine and raisin rum ice cream



Spezialitäten | Specials — min 2 Persons

Bitte einen Tag im Voraus bestellen | Please order one day in advance

EUR

Paella Hapi 2020 (Typisches Gericht aus Valencia mit Reis und gebratenem Fleisch) ^{2 | 4 | 13 | 14} 18.40 / p.P

Unsere Paella ist angerichtet mit karamellisierter Zwiebel und Meeresfrüchten, die ihr einen einzigartigen und milden Geschmack verleihen

Paella Hapi 2020 (Typical Valencian rice dish with roasted meat and seafood)

Our paella is served with caramelized onion, which gives the rice an remarkable and mild taste

Arroz de tamboril ^{2 | 4 | 7 | 13 | 14} 20.80 / p.P

Seeteufelreis (Frischer Seeteufelreis mit Garnelen - perfektes Gericht zu Weißwein)

Monkfish rice (Fresh monkfish rice with shrimps, perfect dish to accompany with white wine)

Cataplana à Algarvia ^{1 | 2 | 4 | 13 | 14} 21.40 / p.P

Typisches Gericht der Algarve mit bestem Fisch und einem Hauch Koriander, dazu frittiertes Brot

Cataplana à Algarvia Typical dish of the Algarve made with the best fish and a touch of coriander, with fried bread

Gegrillte Fischplatte mit geröstetem Gemüse und Kartoffeln geschmort mit Butter, Knoblauch ⁴ 21.50 / p.P

Grilled fish platter .with roasted vegetables and potatoes braised in garlic and butter

Goldbrasse (900 gr.) im Salzmantel mit Safran-Aioli ^{3 | 4} 26.40 / p.P

Fangfrische Goldbrasse im Salzmantel langsam gegart, mit Safran-Aioli, in Kräuterbutter gebackene Kartoffeln, Gemüse mit einem Hauch von Tangerina

Gilt-head bream (900 gr.) baked in salt crust with saffron aioli

Gilt-head bream slowly baked in salt crust, with saffron aioli, roasted potatoes with herb butter, vegetables perfumed with tangerine

Lamm Carré in Sous Vide gegart mit Madeira Wein ¹⁴ 27.80 / p.P

Carré wurde 12 Stunden lang bei sehr niedrigen Temperaturen konfektioniert, um alle Säfte und Aromen zu konservieren. Serviert mit Ananas und feinem Gemüse im Pfännchen

Carré of lamb cooked in sous vide with Madeira wine

Carré confectioned for 12 hours in very low temperatures to allow to conserve all the juices and flavors, accompanied with pineapple and stir fried vegetables.

Chateaubriand von Kalb (400 gr.) ^{7 | 14} 29.20 / p.P

Mit Pfeffer-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffelroma, sautierten Wildpilzen, geschmorter Tomate.

Mit einem leichten Hauch von geräuchert.

Veal tenderloin "Chateaubriand" (400 gr.)

With pepper sauce, mashed potatoes with truffle flavor, sautéed wild mushrooms, braised tomat.

With light smoky flavor.

Wellington vom Hirsch ^{1 | 3 | 7} 29.40 / p.P

(Hirschfilet "Wellington" mit Brikäse und Spinat, holländischer Sauce, serviert mit Gemüse der Saison)

Ein besonderes Gericht nach Art des Küchechefs Gordon Ramsey, neu kreiert von unserer Chefköchin Nídia.

Mit Pilzen und Schinken.

Venison Wellington

(Deer tenderloin with Brie cheese, spinach, Hollandaise sauce, served with seasonal vegetables)

A special dish in the style of the chef Gordon Ramsey, newly created by our chef Nídia.

With mushrooms and ham.