

## ZUM STARTEN...

Andalusische Gazpacho mit Aubergine-Birne Wonton	16€
Lachs-Avocado- Tartar mit grünem Aguachile, Joghurt und Gurkenkugeln	23€
Burrata mit kandierte Tomaten und schwarzer San-Juan-Trüffel	18€
Rindercarpaccio mit Zitrusdressing, zarten Sprossen und Peccorino Romano-Flocken	24€
Foie umhüllt von saurem Apfel, Macadamia, und Rosemarin-Biskuitkuchen	21€
Dim sum von iberischer Pancetta und Rotkohl, mit Garnelen und Sojasauce	19€
Hähnchen-Gemüse-Gyozas mit asiatische soße	18€
Cremiger Reis mit Garnelen, Mahonese-Käse und Garnelen Carpaccio	21€
Pilz-und Artischocken-Risotto mit San Juan-Tüffel und frischer Straciatella	22€
Coca mit gerösten Paprika, Thunfischbauch und eingelegten Zwiebeln	19€
Pulled-Pork-Kroketten mit Kimchi-Mayonnaise	17€
Kroketten mit iberischem Schinken	17€

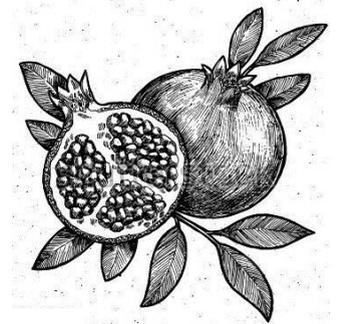
## AUS DEM MEER

## VON BERG

Hausgemachte Garnelen-Mascarpone-Ravioli mit Safransauce und Pistazien 29€	Ochsenschwanzravioli, Pilzcreme und Trüffel 30€
Wilder Wolfsbarsch mit Thai-Sauce, Gemüse Und Kokos-Koriander-Gel 31€	Poularde gefüllt mit Foie, Grünem Spargel Trüffelpüree und Portweinsaft 29€
Wolfsbarsch auf schwarzem Tintenfischreis Und Kräuter-Aioli 32€	Mallorquinische Lammkeule, sautierte Kartoffel, Apfel und Kräutersaft 32€
Gegrillter Steinbutt mit Tomatenkompott, Bratkartoffeln, und Spinat 32€	Rinderfilet, cremige Süßkartoffel, Perlzwiebeln und Rotweinsaft 35€

## ETWAS SÜßES...

Apfelkuchen mit Zimt-Eis	10€
Crème brûlée mit Waldbeeren	9€
Schoko-Coulant, Mascarpone-Crème und Vanilleeis	10€
Verschiedene Eissorten und Sorbets	3,5€/Kugel



Bröt, Arbequina-öl und Mallorca-Salz 2€ pro person.  
Bitte fragen Sie Ihren Kellner, ob Sie ein vegetarisches Menu wünschen.