

MALLORQUINISCHER ABEND 04.09.2026

DIPS & Brot Station

Frisch gebackenes Brot

Hausgemachte Dips & Butter | Olivenöl

Mojo Rojo, Romesco, Cabrales-Salsa

VORSPEISEN

Trampo – Mallorquinischer Tomatensalat

Aromatisierte Tomatenessenz mit Balsamico-Honig-dressing

Katalanischer Kichererbsensalat

mit Chorizo und Endivien

Espinacs amb Panses i Pinyons

Spinatsalat mit Rosinen & Pekannüssen

Salpicón de Mariscos

Pochierter Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Fenchel-Dressing

Ensalada Catalana

Salat nach Art des Chefs

Spanische Käseauswahl

Mit Feigen-Senfsauce & Früchtebrot

SUPPE

Escudella i Carnd'olla

Aromatisierte Brühe mit gefüllten Nudeln

HAUPTSPEISEN

Espinacas con Garbanzos

Klassisches Spinat-Kichererbsen Ragout

Spanferkelrolle

Geschmorter Spanferkel mit Kohl und Orangen im Rotweinjus

Botifarra amb Mongetes

Gebackene Favabohnen mit Blutwurst und Schmalz

Merluza

Marinierter Seehecht mit Chimichurri und Kerbel in Weißwein-Zitronensauce

Canelons de Carn

Gefüllte Cannelloni-Nudeln

Paella Balear

Arborio-Reis mit Hähnchen, Chorizo, Erbsen und Bohnen

Calamares Fritos

Frittierte Calamari-Ringe, serviert mit Pico de Gallo

DESSERT

Crema Catalana

pudding mit Muscovadozucker und frischen Beeren

Mallorquinischer Mandelkuchen

Mel i Mate

Käsekuchen mit Honig und Frucht Chutney

