

Gourmet Menü

Lachsterrine auf Gurken - Dill Schaum

*
Indische Curry Suppe mit Kardamom

*
Orangen Campari Sorbet

*
Rinderfilet an Rotwein - Zwiebelsauce

Weißweinrisotto und Gemüsestreifen

oder

Heilbuttfilet in Safran - Pernot Consommé

Muschel, Langostinos, Gemüse

*
Ferrero Rocher Törtchen und Mandarinen Sorbet

40.-

Menü mit Weinbegleitung

58.-

Passend zum Menü für Sie ausgesuchte Weine

Weisswein 2 dl: Aljibes, Sauvignon blanc, Castilla y Leon

Rotwein 2 dl: Ondarre Reserva, Mazuela, Tempranillo, Rioja

Dessertwein 4 cl: Ice wine, Dominio de la Vega

Kalte Vorspeisen

Rinderfilet Carpaccio mit gehobeltem Parmesan

14

Manchego "fresco" spanischer Käse mit Mango Marmelade und Oliven

10

Serrano Schinken auf Portwein Melonen

10

Lachsterrine mit Gurken - Dill - Schaum

12

Carpaccio vom Atlantik Thunfisch mit Sesamöl

14

Garnelen Cocktail mit Iceberg Salat und Cognac Sauce

11

Süße Paprika gefüllt mit Thunfisch Mousse

9

Vorspeisen Platte "Tímanfaya"

Eine Platte voller Köstlichkeiten mit Knoblauch- und Tomatenbrot.

ab 2 Personen, Preis pro Person

12

Brot mit gerührter Butter

2

Knoblauchbrot mit Basilikumpesto

3

Tomatenbrot mit Käse gratiniert

4

Warme Vorspeisen

Indische Currysuppe mit Koriander

6

Langusten Rahmsuppe mit Cognac verfeinert

6

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse

6

Tiefseegarnelen mit Knoblauch, Champignons und Zwiebeln

11

Sechs Stk. Burgunderschnecken mit Kräuterbutter gratiniert

9

Gratinierter Ziegenkäse auf Weißweinrisotto mit Salbeibutter

10

Garnelen mit Serrano Schinken auf Kartoffelnest

10

LA TABERNA SPEZIAL

Genießen Sie einen spanischen Abend mit unseren Tapas !

Lassen Sie sich bis zu 20 Spezialitäten,
und am Schluss eine Dessert-Überraschung servieren!

Wir haben Zeit, Sie auch ?

ab 2 Personen, Preis pro Person

40

Lamm - Ochse - Geflügel

Zarte Entenbrust an Orangensauce mit Rosensirup
Apfelrotkohl und Maccaire Kartoffeln

24

Ochsenschwanzragout in Rotwein und Bier geschmort
mit Gemüsebouquet und Salzkartoffel

21

Lammfilet mit Senf und Kräutern mariniert
auf Lauchkartoffel und Rosmarinsauce

24

Hühnerbruststreifen "Indonesisch" mit Sambal,
Sesamöl, Curry, Früchten, Koriander und Reis

19

Haben Sie spezielle Wünsche ?

- ✓ Ganze Seezunge
- ✓ Jakobsmuscheln
- ✓ Hummer
- ✓ Lammkrone
- ✓ Elefanten Ohren

und vieles mehr auf Vorbestellung

Rinderfilet aus Südamerika

Chateaubriand exklusiv La Taberna.

Am Stück gebraten mit Salbeibutter, Baernaise und Pfeffersauce,
dazu eine einzigartige Gemüse- und Kartoffelauswahl
ab 2 Personen, Preis pro Person

26

Rinderfilet "Gourmet Club" mit Riesengarnele,
Sauerrahmkartoffel und Sambal Chutney

25

Rinderfilet "Karneval" an Rotwein-Zwiebelsauce
mit Weißweinrisotto und Gemüsestreifen

24

Rinderfilet "Richmond" an Steinpilzrahmsauce
mit Maccaire Kartoffeln und Gemüse

24

Rinderfilet "Madagaskar" an pikanter Pfeffersauce
mit Gemüse und funky Kartoffelchips

24

Rinderfiletstreifen an pikanter Paprikarahmsauce
mit Champignons und Basmati Reis

22

Garstufen von Rindfleisch

Bleu - Saignant - Medium - a Point - Bien cuit
(bien cuit gebratenes Fleisch verändert Geschmack und Farbe)

Aus den Ozeanen der Welt

Riesengarnelen (geschält) auf Himalaya - Salzstein, mit Papadam
Zwiebeln und Koriander dazu Basmatireis und Chutney

25

In Olivenöl gebratener Kabeljau mit Hollandaise gratiniert
auf Ratatouille mit Maccaire Kartoffeln

24

Seezungenfilet gefüllt mit Garnelen, in Weißwein pochiert
mit Safranrahmsauce, Muscheln und Reis

24

Heilbuttfilet in Safran - Pernot Consommé mit
Muschel, Langostinos, Gemüse und Kartoffel

24

Fischspezialität exklusiv "La Taberna"

Heilbutt, Kabeljau, Seezunge, Muscheln und Garnelen
an Safranrahmsauce, mit Blätterteig überbacken und dazu

Gemüsereis mit Koriander und Ingwer

ab 2 Personen, Preis pro Person

25

Fanggebiete der Meerestiere:

Alaska: Heilbutt

Argentinien: Garnelen

Island: Kabeljau

Afrika: Seezunge