

VORSPEISEN *appetitlicher Anfang*

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Serrano Schinken mit saftiger Melone | 10,00 |
| Kanarischer Käse mit Birne und Nüssen | 14,00 |
| Garnelen Cocktail auf Iceberg Salat | 12,00 |
| Thunfischmousse mit Dill-Senfsauce | 12,00 |
| Rinderfilet Carpaccio auf pikantem Rosmarinöl | 15,00 |
| Kalbsleberterrine hausgemacht, mit Portwein-Zwiebeln | 11,00 |
| Tomaten Tartar mit Ziegenkäsemousse | 11,00 |
| | |
| Vorspeisenvariation: ab 2 Pers. / Pr.p.P. Eine Platte voller Köstlichkeiten aus unserer Karte | 16,00 |
| | |
| Klare Ochsenchwanzsuppe mit Madeira | 8,00 |
| Langusten-Cremesuppe mit Cognac und Safran verfeinert | 8,00 |
| Currysuppe mit Kokosmilch | 7,00 |
| | |
| Knoblauch Garnelen mit frischen Champignons | 12,00 |
| Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert | 12,00 |
| Ziegenkäse gratiniert mit Birne und Datteln | 14,00 |
| | |
| Tomatenbrot mit Käse überbacken | 5,50 |
| Knoblauchbrot mit Basilikum-Pesto | 4,50 |



FLEISCHGERICHTE herzhaft schlemmen

Zarte Entenbrust 28,00
Rosensirupsauce, Champagner Kraut

Stierschwanz (ohne Knochen) 26,00
Guinness Sauce, Kartoffelstampf

Lammkarree 32,00
mariniert mit Senf, Rosmarinsauce, gratinierte Kartoffeln

Hühnerbruststreifen "indonesisch" 22,00
Gemüsereis, Curry, Ingwer, Sesamöl

Hühnerbrust "Stroganoff" 23,00
Paprikarahmsauce, Basmati Reis

Black Angus Steak 27,00
BBQ Sauce, gebratene Zwiebelringe, Farmer Kartoffeln

Rinderfilet 29,00
gebratene Shiitake Pilze, Brokkoli-Püree, Kartoffelgratin

Seit 18 Jahren unsere Haus-Spezialität

Chateaubriand "La Taberna" (ab 2 Pers. / Pr.p.P.) 31,00
Zartes Rinderfilet langsam gebraten mit Salbei-Butter,
Béarnaise, Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffeln



FISCH & SCHALENTIERE köstliches aus dem Meer

Barramundi Filet 24,00
gebratene Shiitake Pilze, Brokkoli-Püree

Kabeljau Alaska 26,00
Kartoffelstampf, Ratatouille

Riesengarnelen (geschält) 28,00
Wiskeyrahmsauce, Basmati Reis

Fisch in Blätterteig (Hauspezialität)
Kabeljau, Barramundi, Garnelen und Meeresfrüchte
an cremiger Safransauce, mit Blätterteig überbacken und
dazu Basmatireis mit Gemüse.
(ab 2 Pers. / Pr.p.P.) 30,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller 18,00
Kartoffelpüree, 5 verschiedene Gemüse, Tomatensauce

Indonesischer Gemüsereis Curry, Früchte, Ingwer 18,00

Spaghetti Gemüseragout, Tomatensauce, Edamame 18,00

Bunter Salatteller 18,00
mit Fischfilet in Olivenöl gebraten

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Personal.
Wir beraten sie gerne.



GOURMET MENÜ *zum Genießen*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Madeira

Thunfischmousse mit Dill-Senfsauce

Orangensorbet mit Campari

Zarte Entenbrust
an Rosensirupsauce auf Champagner Kraut

ODER:

Barramundi Filet
mit Shitake Pilzen auf Brokkoli Püree

Irish Coffee Mousse

45,-

Menü mit Weinbegleitung

64,-

Weißwein 2dl : NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Rotwein 2dl: PIEDEMONTE CUARTO TIERRAS
D.O. Navarra, crianza
Merlot- Cabarnet Sauvignon-Tempranillo-Garnacha

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ süss, D.O. Jerez

