

STARTERS VORSPEISEN

<p>Hot Potato foam with Truffle Caviar Heisser Kartoffelschaum mit Trüffelkaviar</p> <p> 9€</p>
<p>Grilled Vegetables with red Pesto Gegrilltes Gemüse mit rotem Pesto</p> <p> 16€</p>
<p>Goat Cheese Salad with Honey and Seeds Ziegenkäsesalat mit Honig und Samen</p> <p>  19,5€</p>
<p>Burrata Salad with Raspberries and Basil Burrata-Salat mit Himbeeren und Basilikum</p> <p> 19,5€</p>
<p>Teriyaki Ribs Bao with Pineapple and Nori Jam Teriyaki-Rippchen Bao mit Ananas und Nori-Marmelade</p> <p> 19€</p>
<p>Salmon Tataki with Seaweed Caviar and Tapioca Lachs-Tataki mit Algenkaviar und Tapioka</p> <p> 23€</p>
<p>Steak Tartare with Croissant Bread Steak-Tartar mit Croissantbrot</p> <p>   28€</p>
<p>Beef Carpaccio with poached Egg and Béarnaise Sauce Rinder-Carpaccio mit pochiertem Ei und Sauce Béarnaise</p> <p> 21€</p>

- | | |
|---|---|
|  Huevo Egg Ei Œuf |  Lácteo Dairy Milch Laitier |
|  Mostaza Mustard Senf Moutarde |  Semillas Seeds Samen Graines |
|  Frutos secos Nuts Nüsse Fruits secs |  Moluscos Mollusc Molluske Mollusque |
|  Crustáceos Crustacean Crustacés |  Curry |
|  Gluten |  Soja Soi |
|  Pescado Fish Fisch Poisson | |

PASTA NUDELN

Gnocchi with Gorgonzola, Pear and mini Onion
Gnocchi mit Gorgonzola, Birne und Mini-Zwiebeln **21€**



Truffle Risotto and japanese Mushrooms
Trüffelrisotto mit japanischen Pilzen **23€**



Steamed Mushroom and Prawn Ravioli with Truffle
Gedämpfte Pilz- und Garnelenravioli mit Trüffel **21€**



Canned Rice with Shrimps, Sobrasada
(typical Mallorcan Sausage) and Hollandaise Sauce
Dosenreis mit Garnelen, Sobrasada **23€**
(typische Mallorquinische Wurst) und Sauce Hollandaise



FISH FISCH

John Dory with Teriyaki and Wakame
Sankt Peter Fisch mit Teriyaki und Wakame **26€**



Sea Bass with green Sauce and Wheat
Wolfsbarsch mit grüner Sosse und Weizen **25€**



Squid with Basil and Vegetables
Tintenfisch mit Basilikum und Gemüse **25€**



Fish of the Day
Fisch des Tages **SPM**

DEGUSTATION MENU

5 course tasting menu
5-Gänge-Degustationsmenü **59€**

7 course tasting menu
7-Gänge-Degustationsmenü **75€**

MEAT
FLEISCH

Beef Sirloin with Golden Apple, Pinen Nuts,
Foie und Vermouth Sauce
Rinderfileet mit Golden Apfel, Pinienkernen,
Foie und Wermutsauce **31€**



Mallorcan-style Lamb shoulder **27€**
Lammschulter nach mallorquinischer Art

Suckling Pig confit with Passion Fruit and Potato **26€**
Spanferkel-Confit mit Passionsfrucht und Kartoffeln

ECO Pork Tenderloin stuffed with
Sobrasada (typical Mallorcan Sausage) and Mahonés **26€**
ECO-Schweinefilet gefüllt mit
Sobrasada (typische Mallorquinische Wurst) und Mahonés



DESSERTS
NACHSPEISEN

Lime and Yuzu Pie **9,5€**
Limetten-Yuzu-Kuchen



Tiramisu Sphere **9,5€**
Tiramisu-Kugel



Pistachio Magnum with Crumble **9,5€**
Pistazien-Magnum mit Streuseln



Pepper Strawberries **9,5€**
Pfeffer Erd beeren



Cheeseboard **11€**
Käsebrett

