



MENÚ

Home dachrinnen Gratin
Gratinada de canalones caseros

Montblanc Wurst vom grill
Longaniza de Montblanc a la brasa

Katalanische creme, Eiercreme,
Musiker oder dessert Vanilleeis

*Crema catalana, flan de huevo,
postre de músico o helado de vainilla*

Brot, Wein und mineral Wasser

Pan, vino y aguas minerales

Preis: 18,95.- € + 8 % I.V.A.

Dieses Menü'fc ist nur Montag bis Freitag auß'dfer Feiertag wirksame
Este menú solo tendrá vigencia de lunes a viernes no festivo





DIE DESSERTS € LOS POSTRES

Submarine Vanille-Saft Orange und Grand Marnier	6.00	Submarino de vainilla con zumo de naranja y Grand Marnier
Carpaccio von Ananas mit Kokos-Eis	5.90	Carpaccio de piña con helado de coco
Chocolate Sin mit Vanilleeis	5.95	Pecado de chocolate con helado de vainilla
Eiercreme Sahne	4.15	Flan de huevo con nata
Crema Catalana	4.60	Crema catalana
Mango in den Beschaffenheiten	5.85	Mango en texturas
Musician Dessert mit süßem Wein	5.10	Postre de Música con vino dulce
Zitronensorbet	5.65	Sorbete de limón
Crema Catalana-Schaum mit Eis	5.90	Espuma de crema catalana con su helado
„Orelletes de Großmutter“	4.95	„Orelletes de l'avia“
Mit Muskat kandierten	5.95	Garapiñados con moscatel

WEINEMPFEHLUNG DESSERTS VINOS RECOMENDADOS PARA POSTRES

Süßwein Viogner OAK mit dem Altern	3.50.- €
Süßwein Cabernet Sauvignon OAK mit dem Altern	3.50.- €
Pedro Ximenez Venerable 30 JAHRE V.O.R.S.	7.00.- €
Gramona, Eiswein gewürztraminer	5.80.- €
Banyuls Alterung von Wein für 36 Monate	2.75.- €

8% IVA. nicht inbegriffen

8 % de IVA no incluido

FLEISCH € CARNES

Schweinebraten mit Backpflaumen Schaft Banyuls Wein und Reduktion	14.95	Codillo de cerdo asado con ciruelas y reducción de vino de Banyuls
Duck foie "Bizeps" und Pedro Ximenez Reduktion	19.70	Foie de pato con "ceps" y reducción de Pedro Ximénez
Schweinsfuß'df Hatillo mit Schnecken-und Blutwurst	13.95	Hatillo de manitas de cerdo y butifarra negra con caracoles
Kid Bein Confit mit Kartoffel und Zwiebel	24.50	Pierna de cabrito confitada con patata y cebolla
Entenbrust mit zur Soße von foie mit <i>panadó</i> des Apfels	18.60	Magret de pato a la salsa de foie con panadó de manzana
Carré des Lamms mit parmentier der Kartoffel und anstreichen des Senfes und des Honigs	15.10	Carré de cordero con parmentier de patata y laqueado de mostaza y miel
Ochsenschwanzragout	14.90	Rabo de buey estofado
Delicias Kaninchen mit Knoblauch und Essig "Montis Albi"	16.50	Delicias de conejo al ajo y vinagre "Montis Albi"
Saucen nach Geschm		Salsas al gusto
Entrecôte vom kalb <i>Entrecot de ternera</i>	19.80	<i>a la Brasa</i> <i>al Roquefort</i>
Filet vom Kalb <i>Solomillo de ternera</i>	20.90	<i>A la pimienta verde</i> <i>escalopín de foie (sup 2.90)</i> <i>Al Oporto</i>

FISH € PESCADOS

Kabeljaus mit Creme der Kastanien und der süßen Kartoffel	24.50	Bacalao confitado con crema de castañas y boniato
Gegrillter Seeteufel mit Gemü'fcse	20.70	Rape a la plancha con verduras
Slab Thun parf'fcmiert mit Rosmarin mit grü'fcnem Spargel	18.95	Atún a la losa al perfume de romero con espárragos trigueros
Romesco Fische	18.35	Romescada de pescado

FLEISCH CHEF-ANREGUNGEN SUGERENCIAS DEL CHEF

<i>Escudella</i> (Bauerneintopf) Escudella de payés	9.60 €
Konsommee der Pilze mit Speck Consomé de setas con panceta confitada	11.60 €
Rissoto des Spinats und des Basilikums mit Tomaten Rissoto de espinacas y albahaca con tomate	8.80 €
Feine Creme der Linsen mit mirapoà des Gemüses und des Kürbises Crema fina de lentejas con mirapoà de verduras y calabaza	8.60 €
Bauerntopf (Gemüse, hülsenfrüchte, schweinefleisch und schnecken <i>Cassola de tros</i>	12.75 €
Marktfische mit Gemü'fcse Pescado de mercado con verduritas	15.85 €
Kartoffeln mit scharfer zur Mallol Art Mini bravas brava al estilo Mallol	9.30 €
Rinderpansen mit Kichererbsen Callos de ternera con garbanzos	11.50 €
Lammschulter Paletilla de cordero al horno	17.20 €
Navarra Steak Bramme 800 gr. ca. (Fü'fcr 2 Personen empfohlen) Chuletón de Navarra a la losa 800 gr. aprox. (recomendado para 2 pax)	37.90 €

VON DEN NACHTISCHEN SCHLUGEN WIR ZU IHNEN VOR DE POSTRES LES SUGERIMOS

Eiscreme der Pistazien mit heißer Schokolade und seinem Kuchen Helado de pistachos con chocolate caliente y su galleta	5,50 €
---	--------



VORSPEISE € ENTRANTES

Gartensalat	7.95	Ensalada de la huerta
Käseauswahl	12.95	Surtido de quesos
Salat des Herbstes mit vinaigrette der Pilze	12.90	Ensalada de otoño con vinagreta de setas
Spinatsalat Ziegenkäse Nü'fcsse und Vinaigrette	14.70	Ensalada de espinacas con queso de cabra y vinagreta de frutos secos
"Esqueixada" Kabeljau mit Cisco romesco	13.95	"Esqueixada" de bacalao con romesco del Cisco
Escalivada Gemüse mit Sardellen	13.90	Escalivada de verduras con anchoas
Verschiedene Handwerker foie	19.90	Surtido de foie artesano
Meerpolyp auf galicische Art	12.60	Pulpo a la gallega con patata confitada al enebro y pimentón de la Vera
Timbal getrü'cfeltem Geflü'fcgel Ei und Spä'e4ne aus Iberico Schinken	9.90	Timbal de huevos de corral trufados y virutas de jamón ibérico
Home Dachrinnen	8.85	Canalones caseros
Dachrinnen Pilzen mit getrü'cfeltem Bechamelsauce	11.85	Canalones de setas con bechamel trufada
übersprungen von den Jahreszeitpilzen	14.90	Salteado de setas de temporada
Saucen nach Geschmack Salsas al gusto		
Macarrones Makkaroni	7.95	Carbonara
Spaghetti Espaguettis	7.95	Knoblauchsoße Bolognesa

8% IVA. nicht inbegriffen

8 % de IVA no incluido



SPECIALTY € ESPECIALIDAD IN SCHNECKEN EN CARACOLES

Schnecken Pfeffer	16.95	Caracoles a la pimienta
Schnecken llauna	16.95	Caracoles a la llauna
süß und pikant Schnecken	15.95	Caracoles dulces y picantes
Schnecken mit süßdfen Zwiebeln	15.95	Caracoles con cebolla dulce
Gourmandschnecken	16.95	Caracoles a la gormanda
Katalanisch Schnecken (Wurst, Pinienkernen, Schinken)	16.95	Caracoles a la catalana (butifarra, piñones, jamón)

GEGRILLTES € CARNES A LA BRASA FLEISCH MIT FUTTER CON GUARNICIÓN

Montblanc Sausage	12.75	Longaniza de Montblanc
Kaninchen mit Knoblauch-Mayonnaise	12.80	Conejo con allioli
Hähnchenschenkel	9.90	Muslo de pollo
Schweinefleisch	9.90	Lomo de cerdo
Lamm	17.95	Cordero
Gegrillter Ziegenkäse oder die Mailänder	19.95	Cabrito a la brasa o a la Milanesa
Eisbein	11.95	Manitas de cerdo
Blutwurst	8.90	Butifarra negra
Roast Ziege	23.90	Paletilla de cabrito
Speck	9.90	Panceta
Iberischen Schwein Delicias Bramme	18.75	Delicias de cerdo ibérico a la losa

8% IVA. nicht inbegriffen

8% de IVA no incluido