

## DEGUSTATIONS MENÜ

---

*Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf Weißwein  
Risotto und Birne*

----

*Steinpilzrahmsuppe mit Cognac und Blätterteig überbacken*

-----

*Mojito Sorbet mit Champagner*

-----

*Französische Entenbrust an Waldbeerensauce  
und karamellisierten Äpfeln auf Rotkohl*

*-wenn du kein Fleisch magst -*

*Kabeljau an Pernot Rahmsauce, Garnelen, Spargeln  
und Basmati Reis*

-----

*Mango Mousse*

*(Ab 2 Personen, Preis pro Person: 36.-)*

*Degustations Menü mit Weinbegleitung:  
52.- pro Person*

### *Empfohlene Weine zum Menü*

<i>Weisswein</i>	<i>2dl:</i>	<i>Viña Pomal, Viura-Malvacía, D.O.C. Rioja</i>
<i>Rotwein</i>	<i>2dl:</i>	<i>Ondarre Reserva, Tempranillo, D.O.C. Rioja</i>
<i>Portwein</i>	<i>6cl:</i>	<i>Sandemann, Portugal</i>

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

---

<i>Zarter Tintenfisch</i>	12.-
<i>mit Rosmarin-Zitronen Öl mariniert, Oliven und Dill</i>	
<i>Thunfisch Carpaccio</i>	11.-
<i>mit Zitronen Vinaigrette, Sesam Öl und Wasabi Mayonnaise</i>	
<i>Garnelen Cocktail</i>	10.-
<i>auf Iceberg Salat mit Joghurt Cocktail Sauce</i>	
<i>Chefsalat</i>	8.-
<i>mit in Butter gebratenen Garnelen, Knoblauch und Kräuter</i>	
<i>Gemischter Salat a`la Taberna</i>	7.-
<i>mit Spargel, Speck, Champignons und Brie Sauce</i>	
<i>Kanarische Krokette</i>	8.-
<i>mit Garnelen und Pilzen, Serrano Schinken und Senfsauce</i>	
<i>Burgunderschnecken im Häuschen</i>	9.-
<i>gratiniert mit Kräuterbutter</i>	
<i>Knoblauchgarnelen</i>	10.-
<i>in Butter mit Knoblauch, Champignons und Kräutern gebraten</i>	
<i>Curryrahmsuppe mit Kardamom und Ingwer</i>	6.-
<i>Langustenrahmsuppe mit Cognac und Safran</i>	6.-
<i>Tomatenbrot mit Käse gratiniert</i>	4.-
<i>Knoblauchbrot mit Basilikum Pesto</i>	3.-
<i>Brot mit Butter</i>	2.-

## AUS DEM MEER

---

<i>Kabeljau</i>	<i>19.-</i>
<i>an Pernot-Safran Rahmsauce, Spargeln, Garnelen &amp; Risotto</i>	
<i>Wolfsbarschfilet</i>	<i>19.-</i>
<i>auf Weißwein Risotto mit Serrano Schinken</i>	
<i>Langostinos Nr.1</i>	<i>21.-</i>
<i>mit Knoblauch, Paprika, Ingwer auf Himalaya Salz, Basmati Reis</i>	

*Wir sind für TAPAS berühmt!*

*Preis pro Person 40.-*

*Einen gemütlichen Abend mit Freunden und unseren 15 Tapas inklusive Dessert werden Sie nicht so schnell vergessen! (ab 4 Personen)*

*Sie möchten gerne etwas Ausgefallenes? Auf Vorbestellung ist vieles möglich! z.B.*

*\_Fischfilet, Muscheln und Garnelen mit Blätterteig überbacken,*

*\_Frischer Hummer und Langusten,*

*\_ganze Seezunge oder Muscheln aus Galizien*

*Allergisch auf was auch immer*

*Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen bei der Auswahl der Speisen.  
(eine spezielle Karte ist in Arbeit)*

## HAUPTGANG

---

<i>Gourmet Club</i>	22.-
<i>Rinderfilet mit Riesengarnelen auf Himalaya Salz, Chutney und gratinierte Kartoffel</i>	
<i>Montevideo</i>	21.-
<i>Rinderfilet auf Pfeffersauce mit Pommes frites und Gemüse</i>	
<i>Richmond</i>	21.-
<i>Zartes Rinderfilet mit Steinpilzsauce, grünen Spargeln und Kräuterkartoffeln</i>	
<i>Französische Entenbrust</i>	20.-
<i>an Waldfruchtsauce und karamellisierten Äpfel, Rotkohl und gratinierte Kartoffeln</i>	
<i>Neuseeland Lammfilet</i>	22.-
<i>Knoblauchrahmsauce mit Basilikum auf Bratkartoffeln</i>	
<i>Chateaubriand EXKLUSIV LA TABERNA</i>	26.-
<i>Am Stück gebraten mit Salbeibutter, Baernaise und Pfeffersauce, dazu eine einzigartige Gemüse- und Kartoffelauswahl.</i>	
<i>ab 2 Personen, Preis pro Person</i>	

### *Fehlt Ihre Lieblingsspeise?*

*Si hace su pedido con antelación, estaremos encantados de preparar sus platos favoritos como:*

*\_ T-Bone Steak*

*\_ Lomo de ciervo*

*\_ Ribeye Steak*

