

# CARROSSA

## RESTAURANT

### UNSERE SAISONALEN KLASSIKER

FOIE GRAS MI CUIT mit Mango, Perlzwiebeln und getrockneten Aprikosen	(Menü +€ 5)	€ 16
MALLORQUINISCHER ROCHEN mit einer Kräuter-Beurre Blanc, Zwiebeln und einem Kartoffelfondant	(Menü +€ 5)	€ 29
RINDERFILET „SOLOMILLO“ mit einer Creme von der Quitte, Spinat, Spargel und eingelegter Zitrone	(Menü +€ 6)	€ 32
HEIMISCHER KAISERGRANAT mit einem cremigen Reis mit Kokosnuss	(Menü +€ 5)	€ 30

### SIGNATURE DISHES OF THE SEASON

FOIE GRAS MI CUIT with roasted mango, pearly onion and dried apricots	(pf supp € 5)	€ 16
MALLORQUIN SKATE with herbs beurre blanc, pickled onion and fondant potatoe	(pf supp € 5)	€ 29
BEEF FILET "SOLOMILLO" with quince cream, spinach, asparagus and preserved lemon	(pf supp € 6)	€ 32
CRAYFISH with creamy coconut rice and raspberries	(pf supp € 5)	€ 30

### PLATOS CLÁSICOS DE LA TEMPORADA

FOIE MI CUIT con mango asado, cebolla perlada y "orellanes"	(suplemento € 5)	€ 16
RAYA con beurre blanc de hierbas dulces, cebolla encurtida y patata fondant	(suplemento € 5)	€ 29
SOLOMILLO DE TERNERA con crema de membrillo, espinacas, espárragos y limon en salmuera	(suplemento € 6)	€ 32
CIGALA con arroz meloso de coco y frambuesas	(suplemento € 5)	€ 30

# CARROSSA

RESTAURANT

## Herzlich willkommen im Restaurant „Carrossa“!

Küchenchef Ramon Garcia & sein Team verwöhnen Sie mit innovativer Mittelmeerküche mit internationalen Einflüssen. Sie haben die Wahl zwischen unseren **Klassikern** und einem **täglich wechselnden Speisenangebot** – als 4-Gang-Menü oder à la Carte. Viel Vergnügen!

### VORSPEISEN

Wachtel auf einem Salat mit Zitrus	€ 10
Ceviche von der Dorade mit leche de tigre, Mango und Koriander	€ 14

### HAUPTSPEISEN

Rotweinrisotto mit einem Confit von der Ente und Schnittlauch	€ 20
Barsch mit Perlgrauen und einer Fenchel-Beurre Blanc	€ 26
Crème vom Blumenkohl mit Tonkabohne, einem pochierten Ei und Crumble vom Schwarzbrot	€ 22

### DESSERTS

Crema von der Schokolade mit einem Eis von der getrockneten Tomate und Vanille	€ 9
Dreierlei von hausgemachten Eiscrèmes und Sorbets	€ 8
Gemischte Käsesorten aus aller Welt	€ 14

## **ALS 4-GANG-MENÜ € 49**

VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT NACH WAHL

AMUSE BOUCHE ZUM START & ZUM ABSCHLUSS EIN GEMISCHTER KÄSETELLER

*Bitte geben Sie unserem Personal Bescheid, wenn Sie Allergien oder Intoleranzen haben. Wir sorgen für Ihr leibliches Wohl.*

*MwSt. inklusive*