

# Menu Pascua

Avocado – Apfel - Tatar mit Mozzarella  
**Tatar of Avocado and green apple with mozzarella**  
Tatar de aguacate, manzana verde y mozzarella

oder/or/o

Meerrettichgarnelen mit Gemüsesalsa  
**King prawns with a vegetable salsa and horseradish dip**  
Langostinos con una salsa de verduras y rabnao picante

oder/or/o

Karotten-Kokos- Suppe  
**Carrot-Coconut-Soup**  
Sopa de zanahoria y leche de coco

\*\*\*\*\*

Lachsfilet mit Frischkäsekruste, lauwarmer Gemüse vinaigrette und gebratenen Kartoffelwürfel  
**Fillet of Salmon with a fresh-cheese-crust a lukewarm vegetable vinaigrette and sauted potatoes**  
Filete de salmon con una costra de queso fresco, una vinagretta de verduras y patatas salteadas

oder/or/o

Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen  
**Fillet of Lamb with rosemary potatoes and french beans**  
Solomillo de cordero con patatas al romero y judias verdes

oder/or/o

Vegetarischer Burger mit zweierlei Gemüsepuree, gebratenem Gemüse und Kartoffelgnocchis  
**Vegetarian burger with different purees of vegetables and potato gnocchis**  
Hamburguesa vegetal con puree de verduras, verduras salteadas y gnocchi de patata

\*\*\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Eierlikör-Mascarpone-Creme und Mangoragout  
**Fresh strawberries with a egg nog – mascarpone – cream and a ragout of mango**  
Fresas con una crema de licor de huevo y mascarpone y ragout de mango

**Preis pro Person € 37**  
**Price per person € 37**  
**Precio por persona 37 €**