

Nach der Europäischen Verordnung EG 1169/2011 auf die richtige Kennzeichnung von Lebensmittell allergenen, bieten wir Ihnen die folgende Anleitung, wo Sie die Zeichnung für jede Allergie erkennen können.

Das Hotel kann das völlige Fehlen jeglicher Allergenspuren nicht garantieren, die nicht als Zutaten unseren Gerichte beschrieben werden. Deshalb, wenn Sie auf einen der Komponenten allergisch oder intolerant sind, bitte kontaktieren Sie mit unserem Restaurantpersonal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank



Enthält Sulfid



Enthält Erdnuss - Nüsse



Enthält Gluten



Enthält Ei



Enthält Trockenfrüchte



Enthält Soja - Sesam Samen



Enthält Fisch



Enthält Meeresfrüchte - Krebstiere - Meeresfrücht



Enthält Milch



Enthält Senf



Enthält Sellerie - Lupinen

* Anmerkung: Bei der Zubereitung unserer Speisen wird nur ökologisches Olivenöl mit EU-Zertifikat verwendet.

* Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser Personal.

Suivant le Règlement Européen CE 1169/2011 concernant le correcte étiquetage des allergies alimentaires, nous vous proposons le guide ci-joint pour reconnaître facilement l'identification de chaque allergie.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrédients du plat, si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance à un ingrédient, nous vous prions de le communiquer à notre personnel pour de plus amples informations.

Merci



Contient sulfate



Contient cacahouète - fruits secs



Contient glute



Contient œuf



Contient fruits secs



Contient soja - graine de sésame



Contient poisson



Contient fruits de mer - mollusques



Contient lait



Contient moutarde



Contient céleri - lupins

* Toutes les huiles que nous utilisons dans nos élaborations sont des huiles d'olives écologiques organiques certifiées par l'UE.

* Ante cualquier duda, rogamos pregunten a nuestro personal.

Следуя Регламенту ЕС 1169/2011 о правильности маркировки пищевых аллергенов мы предлагаем Вашему вниманию следующее руководство, чтобы Вы могли легко различать различные значки, указывающие на аллергены.

Учреждение не может гарантировать отсутствие аллергенов содержащихся в ингредиентах используемых в блюдах, поэтому если у вас есть аллергия на какие-либо продукты или ингредиенты, пожалуйста, известите персонал зала для большей информации.

Спасибо



Содержит сульфиты



Содержит арахис - Орехи



Содержит клейковину



Содержит Яйца



Содержит сухие фрукты



Содержит сою - Семена кунжута



Содержит рыбу



Содержит морепродукты - Ракообразные - Моллюски



Содержит Молоко



Содержит горчицу



Содержит сельдерей - Люпины

* Все масла, которые мы используем в наших блюдах являются органическими и сертифицированы ЕС.

* В случае какого-нибудь сомнения обращайтесь к персоналу

Vorspeisen

PVP €

    "La Brasserie" Salat14,50
(Gemischte Salatblätter, eingeweichte Tomaten, eingelegte Zwiebel, mariniertes Thunfisch, weißer Spargel, Knochenteiler und Avocado)

       Freilandhähnchen Salat mit eingelegtem Gemüse,14,35
Mezclum, Kirschtomaten und Leinsamenkrusten und thymian.

    Salat aus gebratenem Ziegenkäse,14,85
Blättern aus unserem eigenen Gemüsegarten, Macadamianüssen und Balsamico-Vinaigrette

Melonen-Scheiben mit Iberischem Eichelschinken.....15,50

   Ochsen-Carpaccio, Parmesan-Käse, Ruccola19,50
und Champignon

       Hähnchenkroketten mit roter Curry-Mayonnaise.....12,80

     Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch-Soße.....13,50

*Suppe/Creme des Tages oder traditionelles Gazpacho.....8,40

Pasta

     Spinat-Rigatoni, Pinienkernen,14,00
Parmesan-Käse und geriebener Zitronenschale

     Omega 3 Tagliatelle mit Lachs,14,60
Cherry-Tomaten und Basilikum

    Pappardelle mit Pilz-Butter13,90
und geriebenem schwarzem Trüffel

       Ravioli aus Ricotta-Käse mit cremiger13,50
Salbei-Soße und leicht angebratenen Tomaten

     Spaghetti / Makkaroni13,50
mit Tomaten, Bolognese oder Carbonara Soße

See und Land

 Frischer Fisch des TagesA/M
(bitte bei dem Oberkellner nachfragen)

  Hähnchen im Alto-Shaam Ofen gekocht,17,50
Gemüse und feiner Kartoffelbrei mit belgischer Butter

 Rinderfilet-Medaillon mit Minigemüse,23,50
leich angebraten mit nativem Olivenöl






*Rücksprache mit dem Maitre

Gesunde Küche





Ihr Wohlbefinden liegt uns ans Herz, deshalb haben wir ausgewählte Produkte und einige sind aus unserem eigenem Anbau.

	Detox-Salat mit Ingwer- und Petersilie-Vinaigrette13,50 (junge Blätter, Kale Grünkohl, Minze, Apfel, Ananas und Sellerie)
	Salat aus gebratenen Karotten, Avocadocreme,13,50 Zitrusgelatine und griechischem Tzatziki
	Quinoa-Salat (Quinoa-Bohnen, Mischung aus grünen13,90 Blättern, Gurke, Feta-Käse, Birnen-Tomaten, eingelegte rote Zwiebel und Orange)
	Bruschetta aus Dinkelbrot, gebratenem Gemüse,10,10 Birnen-Tomaten, Parmesan-Käse und Ruccola
	Gegrillte Gemüse der Jahreszeit mit ökologischem12,50 Olivenöl nativ extra
	Zucchini und Auberginen -Moussaka mit Joghurtcreme12,10
	Dinkelpenne mit Tomaten, Knoblauch und Auberginen. ...13,80
	Hamburger aus ökologischen Quinoa-Bohnen12,50
	Gegrillter Lachs mit Soja sprossensalat21,50 und Mandelöl

"Für Zwischendurch"

	Käse und Schinken Sandwich13,00
	Unser Club Sandwich mit Schinken,14,50 Käse, Bacon, Eier, Hähnchen, Salat und Tomate
	Sandwich mit Thunfisch, Majonäse,13,00 Herzsalat und frischer Tomate
	Bagels mit geräuchertem Lachs13,50 und Käsecreme, Gurke und eingelegter roter Zwiebel
	Klassischer Hamburger 180gr aus 100% Rinderfleisch,16,50 mit Cheddar Käse, Bacon und unserer BBQ Soße aus gebratener Paprika
	Pommes Frites Portion3,60

Nachspeisen

	*Hausgemachtes Eis (Kugeln)2,25
	Torten/Kuchen aus unserer eigenen Konditorei7,80
	Schwarz-Weiss-Eisbecher7,80
	Tropical-Obstsalat mit Vanille-Eis7,50
	Kanarischer Eier Pudding mit Palmhonig7,50

7 % Steuer inklusive