

# ALMA

BY HOTEL ESTEFANÍA

VORSPEISEN	MP	€
<b>PREMIUM-KÄSEPLATTE</b> (9)	<i>incl.</i>	16
<b>FOIE-MICUIT</b> (75g) Mit Tomatenmarmelade, Macho-Essigkaramell und geröstetem Brioche (1, 13, 14)	<i>incl.</i>	16
<b>TOMATEN</b> Saisonales Pesto, Pinienkerne, Olivenpulver und Essig-Granité (9,14)	<i>incl.</i>	12
<b>MANGO-GAZPACHO</b> Weiße Garnele, Kirschtomate und Joghurt-Eis (1, 2, 9, 14)	<i>incl.</i>	17
<b>AUSTER IN AGUACHILE</b> Mit Apfel in verschiedenen Texturen (7,14)	2 Stk. <i>incl.   15</i>	6 Stk. <b>36</b>
		12 Stk. <b>66</b>
<b>AUSTER "VUELVE A LA VIDA"</b> Mit Forellenkaviar und Olivenöl (7,10,14)	2 Stk. <i>incl.   15</i>	6 Stk. <b>36</b>
		12 Stk. <b>66</b>
<b>SOFT SHELL CRAB</b> Mit mexikanischem grünem Mole (2,9)	<i>incl.</i>	18
<b>WÜRZIGES THUNFISCH-TATAR</b> Mit Eigelb und schwarzen Kartoffelchips (2,3,4)	4	22
<b>CREMIGER PULPOSALAT</b> Mit Bohnen und Fregola Sarda (7,14)	<i>incl.</i>	18
<b>OCHSENSCHWANZ-TEIGTASCHEN</b> (2 Stk.) Mit Ziegenkäse (1,7, 14)	<i>incl.</i>	16
<b>JAKOBSMUSCHEL-TACOS</b> (2 Stk.) Mit Koriander und Sesam (3, 7, 12)	2	20
<b>KLASSISCHES ANGUS-RINDERFILET-TATAR</b> (120g) Mit hausgemachtem Toast (1, 3, 9, 11)	<i>incl.</i>	18
<b>IBERICO-SCHINKEN-KROKETTEN</b> (4 Stk.) Mit Tomate Tumaca und Iberico-Wamme (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	12
<b>WÜRZIGE STRACCIATELLA</b> Mit geräucherter Sardine, Tomaten, Pinienkernen und saisonalen Früchten (4,9)	<i>incl.</i>	15
<b>ZUCCHINI-CREME</b> Mit pochiertem Ei und geröstetem Brot (3,9)	<i>incl.</i>	12
<b>ZUCCHINI-CARPACCIO</b> Mit halbtrockneten Tomaten, Zitrone, Pinienkernen und Ziegenkäse (9,13)	<i>incl.</i>	14
<b>APFEL-ROTE-BETE-TATAR</b> Mit grünem Salat (9)	<i>incl.</i>	14

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal.



HAUPTGERICHTE	MP	€
<b>ANGUS-RIPPCHEN</b> Langsam gegart, mit Fleischsauce, Kartoffelpüree und Mini-Gemüse (9,14)	<i>incl.</i>	18
<b>SPANFERKEL-TERRINE (110g)</b> Mit Feigen, Kartoffelpüree, Senf und Fleischsauce (9, 11)	1	19
<b>LAMM-TERRINE (110g)</b> Mit Süßkartoffelpüree, Minz-Raita und Fleischsauce (9,14)	1	19
<b>MAISPOULARDENBRUST</b> Mit Mais-Velouté, Karotte und Estragon (9)	<i>incl.</i>	18
<b>KABELJAU MIT BEURRE BLANC AUS MEERESFRÜCHTEN</b> Mit Kartoffelpüree, Kohl, Forellenkaviar und Petersilienöl (4, 5, 9, 14)	3	21
<b>RINDERFILET (150g)</b> Mit Arehucas-Rum-Sauce (18 Jahre), Béarnaise oder Taleggio-Sauce (9,14)	3	21
<b>RINDERFILET (150g) Tournedos Rossini mit Gänseleber und Trüffel (1,14)</b>	11	32
<b>AUBERGINEN-PARMIGIANA "DI NOI" (9)</b>	<i>incl.</i>	16
<b>TORNNARELLI (120g)</b> Mit "Bolognese"-Ragout, Butter und Parmesan (1, 3, 9, 10, 14)	<i>incl.</i>	17
<b>TAGLIOLINI (120g) mit frischem Trüffel (1, 3, 4, 9)</b>	4	22
<b>GNOCCHI (160g)</b> Nit saisonalem Pesto mit knusprigem Bacon-Pulver (1, 9)	<i>incl.</i>	17

\*Unsere Pasta ist hausgemacht.

## DESSERTS

<b>SCHOKOLADE, GESALZENES KAMELL, BANANE UND VANILLEEIS (1,9,13)</b>	<i>incl.</i>	8,5
<b>KÄSEMOUSSE MIT ZITRUSFRÜCHTEN</b> Mit Haselnusscrumble und Rhabarbermarmelade (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	7
<b>KLASSISCHES TIRAMISU MIT KNUSPRIGEM BISKUIT (1, 3, 9)</b>	<i>incl.</i>	7
<b>PASSIONSFRUCHT-CREME</b> Mit Joghurt-Eis, Erdnüssen und Macho-Essigkaramell (1, 9,13,14)	<i>incl.</i>	8,5
<b>ZITRONE &amp; WEIßE SCHOKOLADE</b> Mit Zitronen-Curd, Limettencreme, Zitrus-Biskuit, weißem Schokoladeneis und Basilikum (1,9)	<i>incl.</i>	8,5
<b>NACHMITTAGSSNACK</b> Brot, Schokolade, Olivenöl und Orange (1, 9, 13)	<i>incl.</i>	8,5

\*Alle unsere Desserts sind hausgemacht.

## HAUSGEMACHTE BUTTER UND EXTRA NATIVES OLIVENÖL MIT BROT

2.5

MP beinhaltet Brot und Butter. Getränke nicht inkl. Abendessen von 18:30 bis 21:30 Uhr.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal.

