

ABENDMENÜ



18:30 - 22:00



VORSPEISEN

Koriander Cremesuppe mit Kabeljau-Kroketten

Garnelensalat mit orientalischer Creme – Eisbergsalat, Sellerie & Perlen

Maresia – Jakobsmuscheln und Erbsenpüree

Mille-feuille – Chèvre-Käse und Pflaumen-Texturen

Tatar – Rindfleisch, Dijon-Senf, Eigelb und Kapern

Ceviche – Fisch aus unserer Küste, Avocado, Mango, Chili und Leche de Tigre

MEER

Oktopus - Glasierter Oktopus, Süßkartoffelpüree und Gemüse

Stockfisch – Stockfisch Sous-Vide, Hummus, Spinat und Garnelen-Velouté

Cataplana Algarvia (2 pax) – Seeteufel, Meeresfrüchte und Süßkartoffeln *

Fisch in Salzkruste (2 pax) – Ofenkartoffeln und Gemüse aus dem Garten *

LAND

Lamm – Lammrücken, Rote-Bete-Püree, Ofengemüse, Gnocchi und Madeirasauce

Schwein – Schweinebäckchen, Süßkartoffel, Karotte in Rotweinreduktion

Rinderlenden – Rinderlende, knusprige Kartoffeln, Spinat und Fleischjus

Cataplana Land&Meer (2 pax) - Schweinelende, Chorizo, Süßkartoffel und Muscheln *

VEGETARISCH

Gnocchi - Tomatensauce und Crème Fraîche

Geschmorte Linsen – Mit Spinat und pochierten Eiern

Tagliatelle - Pilze und Trüffelöl

Burrata - Burrata, Auswahl an Bio-Tomaten und gemischten Blattsalat

DESSERTS

Schokoladentexturen - Kakao, Basilikum, Himbeere

Rosmarin-Crème-Brûlée - Orange, Birne und Minze

Algarve-Orange - Orangerolle, Crumble und Mandarinen-Sorbet

Crumble - Apfel, Pflaumenduo und Vanilleeis

