

# 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 gemichten 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

\*NUR NACH VORHERIGER RESERVIERUNG

