

weihnachtsmenü

25.12.2024

Kürbiscremesuppe mit knusprigem Serrano Schinken und „Piment d’Espelette“

Crema de calabaza con jamón serrano crujiente y “Piment d’Espelette”

Pumpkin cream soup with crispy Serrano ham and “Piment d’Espelette”

oder / o / or

Pochiertes Enten Foie Gras Parfait mit Apfel-Anis-Gelee und pinker Grapefruit

Parfait de foie gras de pato con gelatina de manzana y anís y pomelo rosa

Poached duck foie gras parfait with apple-anise jelly and pink grapefruit

Supreme vom Steinbutt mit Hummerschaum, Pak Choy, schwarzem Aioli und Kartoffelkonfit

Suprema de lubina con espuma de bogavante, Pak Choy, alioli negro y patata confitada

Turbot supreme with lobster foam, Pak Choy, black alioli and potato confit

oder / o / or

Hirschrücken mit Wacholder-Kruste, Kohlsprossen und Haselnuss-Gnocchi

Lomo de ciervo con costra de enebro, col de Bruselas y ñoquis de avellana

Saddle of venison with juniper crust, cabbage sprouts and hazelnut gnocchi

Schokoladenküchlein mit „Dulce de Leche“ und Mango Sorbet

Tartita de chocolate con “dulce de leche” y granizado de mango

Chocolate cake with “dulce de leche” and mango sorbet

● 45,00 € P. P.

RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:

C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca

Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com