

NAUTILUS RESTAURANT

D

MENU

Aperitif

- Auster mit Ponzu und Frühlingszwiebeln
 - Pimientos de Padrón
- Rilette von der Ente auf Schwarzbrot mit Apfel-Birnen-Chutney

1. Gang

- Ceviche von der Sóller Gamba und Wolfsbarsch mit lokalen Zitrusfrüchten, Avocado, Wakame Algen und Kräutern
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfel-Birnen-Chutney mit Zitrus-Reduktion
 - Tatar vom Freiland Rind mit Gurken, Kapern, Ei und Zwiebeln

2. Gang

- Tatar vom Thunfisch auf Guacamole mit Ponzu
- Ochschwanz Ragout auf Steinpilzen mit Linsen und Blutwurst-Tamarinde-Sauce
 - Wilder schwarzer Venere Reis mit Steinpilzen und grünem Spargel

3. Gang

- lokaler Wolfsbarsch auf geräuchertem Humus und „Trampo“ von Sóller Orangen, mariniertem Fenchel, Zwiebeln, Kräutern und Paprika mit einer Reduktion lokaler Zitrusfrüchte
 - Filet vom Freiland-Rind auf Grillgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu eine Portwein-Chalotten-Sauce
 - Linsen Salat mit eingelegtem Grillgemüse „Escalibada“ katalanischer Art

Dessert

- Orangen-Mandel-Soufflé an Cointrau-Orangenschalen-Reduktion und Orangen Likeur Schaum
 - Erdbeeren gefüllt mit karamellisierte „crema catalana“ auf Oreo-Kuchen-Beet
- Cremige Feigen-Pannacotta mit Cointrau-Orangenschalen-Reduktion und Mandel Likeur Schaum

2 Gänge (aus Gang 1-3) dazu Aperitif oder Dessert 39€
Komplettes Menu mit 5 Gängen 54€ / 4 vegetarische Gänge 39€

Als Degistif empfehlen wir

ELIXIR

Amaro de Mallorca aus Orangen und Kräutern 6€