

CASTELL
PERALADA

SPEISEKARTE

DEGUSTATIONSMENÜ

TAPAS

Oliven-Dörrfleisch-Roulade

Manchego-Gebäck in Blütenform mit Kabeljau und Paprika-Tomaten-Pulver

Kleines Kalbs-Tartar mit Kammuscheln

Seeigel-Gratin mit Sellerie und Walnüssen

Hasen-Sandwich mit Gewürzbrot

Kloß mit Puigpedrós-Käse und Trüffeln

Schweinshaxen-Rolle mit Rüben

MENÜ

Kürbissalat mit geräucherter Makrele und süßsauren Zitrusfrüchten

Lauwarme Cannelloni mit Tintenfisch, Pilzen und Foie Gras

Goldbrasse mit Granatapfel, Bratensauce und Rotkohlgemüse

Hirschrücken mit Schokolade und Kastanien

Käseplatte mit handwerklich hergestelltem und Fermier-Käse,
ausgewählt von Toni Gerez

Mandelcreme mit Zitrusfrüchten

Schwarze Schokolade mit Gewürzen, Kastaniencreme und Quitteneis

Petit fours

95,00€

Dieses Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert

Optional mit Weinauswahl. Mineralwasser und Kaffee

30,00€

ZUM TEILEN

Weichschalenkrebs in schwarzem Tempura mit Limone	32,00€
5J-Schinken, knuspriges Fladenbrot und Tomate	32,00€
Kalbs-Tartar mit Jakobsmuscheln	34,00€
Röllchen aus Schweinefüßchen und Rüben	25,00€
<i>Kaninchenfleisch</i> -Sandwich mit Gewürzbrot	22,00€
Seeigel-Gratin mit Sellerie und Walnüssen	26,00€
Käseplatte mit handwerklich hergestelltem und Fermier-Käse, ausgewählt von Toni Gerez	32,00€

VORSPEISEN

Kürbissalat mit geräucherter Makrele und süßsauren Zitrusfrüchten	28,00€
Berge-und-Meer: <i>Roast beef</i> vom Rind und Hummer	45,00€
Lauwarme Cannelloni mit Tintenfisch, Pilzen und Foie Gras	32,00€
Gemüsesuppe mit Herbstfrüchten mit Trüffel	38,00€
Artischocken-Ravioli an cremiger Sauce aus Foie gras, Parmesan und Trüffel	34,00€

FISCHGERICHTE

Goldbrasse mit Granatapfel, Bratensauce und Rotkohlgemüse	39,00€
Felsenfisch mit <i>Krebs-Royal</i> mit Safran	36,00€
Hummer-Gratin mit Gnocchi mit schwarzem Knoblauch	54,00€
Gratinierte Seegurken mit weißen Santa-Pau-Bohnen und scharfem	43,00€
Steinbutt mit Wurzel- und Knollengemüse	41,00€

FLEISCHGERICHT

Lamm mit gebratenen Karotten und mildem Quitten-Allioli	32,00€
Schweinefüßchen mit Kaisergranat	45,00€
Lendenbraten vom Rind aus Aiguamolls mit Bratensauce mit Kräutern und jungem Gemüse aus dem Ofen	40,00€
Wildschweinragout mit Schokolade und Maronen	33,00€
Täubchen mit Sardelle, rote Beete und Trüffel	39,00€

NACHSPEISEN

Rund um die Welt, fünf Kontinente, fünf Gewürze, drei Schokoladen	12,00€
Russischer Cacauet, Orangenblütenhonig und Milkschokolade Chantilly	12,00€
Mandelcreme mit Zitrusfrüchten	12,00€
Schwarze Schokolade mit Gewürzen, Kastaniencreme und Quitteneis	12,00€
Kürbis-Süßkartoffel-Gratin mit Schafsmilcheis, Garnachatoffee und roten Früchten	12,00€
Unsere Auswahl Eis- und Sorbet-Sorten	9,00€
Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen, von Toni Gerez & Co ausgewählt	32,00€

