

ENTDECKE DIE VIELFÄLTIGE WELT DER SALATE

Reise durch unterschiedliche Kontinente, Länder und Kulturen anhand frisch zubereiteter Produkte.

TÜRKISCHER (KM. 0)

Auberginen Dip, Granatapfel, Ziegenkäse mit Sumach, Sesamsoße und frischen Minzblättern.
Milch und Sesam

GRIECHISCHER (KM. 0)

Gurkenstreifen, Feta Käse, Kalamata Oliven, Tzaziki, Cherry Tomaten und eingelegter Sellerie.
Milch und Sellerie

SLAWISCHER

Gekochte rote Bete, gegrillte Süßkartoffel, Brokkoli, Kresse, Frischkäse mit roter Bete und Kürbiskernen.
Soja, Milch und Sesam

TOSKANISCHER (KM. 0)

Marinierte Zucchiniestreifen mit Zitrone, Burratakäse, kandierte Cherrytomaten, Rucola, Pinienkernen und Basilikumpesto.
Milch, Nüsse und Sesam

THAI (KM. 0)

Grüner Kohlrabi, Karotte, Ananas, Mango, Chilisauce und würzige Erdnüsse.
Fisch, Erdnüsse und Soja

MEDITERRANER (KM. 0)

Saisonale Rosa Tomate mit gerösteter roter Paprika und eingelegtem Gemüse von der Insel
Sulfite

LIBANESISCHER (KM. 0)

Kichererbsen Hummus, gerösteter Kürbis, Tabbouleh aus roter Paprika, Erdbeeren, rote Zwiebeln, Petersilie-Minz-Salat und knusprige Kichererbsen.
Nüsse und Sesam

LATEINISCH

Gegrillte Avocado mit Mojo-Picon-Sauce, Pico de Gallo, frittiertes Yucca und Limette.
Sulfite

GEGRILLTES GEMÜSE

KÖSTLICHKEITEN VON GEGRILLTER FUSION KÜCHE

Frisches Gemüse das dank seiner perfekten Zubereitung und einem Dressing voller überraschender Fusion Geschmacksrichtungen zu Hauptgerichten wird.

GEGRILLTER BLUMENKOHL

Paniert mit Gewürzen und Sesam-Kurkuma-Sauce.

Milch und Sesam

TENDRESTEM BIMIS AND STUDS

Mit Chipotle Romesco Sauce.

Nüsse, Sesam und Sulfite

AUBERGINE (KM. 0)

Glasiert mit Miso, Sesam und Koriander.

Soja, Milch und Sesam

ARTISCHOKEN

Mit eingelegtem Gemüse und Senf Sauce.

Senf und Sulfit

BABY-KAROTTEN

Mit Curry und gelber Chili-Pfeffer Mayonnaise.

Eier

KARTOFFEL (KM. 0)

Hasselback - Art mit Kräuterbutter

Milch, Senf und Eier

SÜBKARTOFFEL

Mit Sauerrahmsoße und Gewürzgerken.

Milch, Senf und Sulfite

UNSERE ROBATA GRILLSPIEßE

Traditionelle Spieße auf dem Feuer, aber in die Gourmet-Kategorie erhoben, mit exotischen Dressings, minimalistischer Präsentation, ideal zum Teilen und Probieren mehrerer Spieße.

ASIATISCH

Landhuhn mariniert mit Erdnüssen und Koriander.

Fisch, Erdnüsse und Soja

ARGENTINIEN

Entrecote vom galicischen Rind mit Chimichurrisoße

--

MARROKANISCH

Lammfilet mit Joghurt und Minze.

Milch

VIETNAMESESISCH

Iberisches Schweinefleisch mariniert auf vietnamesische Art

Soja und Weichtiere

KANARISCH (KM. 0)

Thunfischlende mit kanarischer Picón-Mojo-Sauce.

Fisch und Sulfite

MALLORQUINISCH (KM. 0)

Rote Garnele mit Salz.

Krebstiere

PERUANISCH

Oktopus mit gelber Chili-Vinaigrette.

Weichtiere

MEDITERRAN

Seeteufel mit Mojo und Safranmarinade.

Fisch

REIS – FRISCH AUS DEM OFEN

Unsere Reisgerichte aus dem Holzofen.

PESCETARIER

Reis mit Seeteufel und Spargel.

Fisch und Milch

VEGETARIER

Reis mit Artischocken, Spargel und Blumenkohl.

Milch

MIT FLEISCH

Reis mit Entrecôte und Bimis.

Milch

DESSERTS

Wir enden auf eine leichte und schmackhafte Art und Weise.

ANANAS

Gegrillte Ananas mit Amazona-Rum, Kokonusseis, Kräuterhonig, Schokoladen und Passionsfruchtsauce.

Gluten und Milch

PFIRSICH

Frisch gerösteter Pfirsich mit cremiger Schokolade, Zitrusfrüchten und Kakaoerde.

Gluten, Eier und Milch

APFEL

Bratapfel mit Haferflocken-Crumble und Vanilleeis.

Gluten und Milch

ERDBEEREN (KM. 0)

Sautierte Erdbeeren mit Essig und Basilikum - Pana Cotta Dressing.

Milch

MELONE (KM. 0)

Melone mariniert mit Ingwer-Limetten Sauce.

--



LASSALA KINDER

GESUNDE KOMBINATIONEN KLASSISCHER KINDERGERICHTE

Zur Auswahl: 2 Hähnchenbrustspieße oder 2 Miniburger mit Käse.

Zur Auswahl: Pommes, Maiskolben, Schüssel Kirschtomaten, Humus mit Karotten oder gegrillter Brokkoli.

Zur Auswahl: Eis oder Obstspieße.

Gluten, Sesam und Milch

PASTA MIT BOLOGNESESAUCE

Gluten und Milch

PIZZA MARGARITA

Gluten und Milch

KINDER DESSETS

EISBECHER

Milch

OBSTSPIEß

--

UNSERE DIP-AUSWAHL VON INDIEN BIS NACH MALLORCA

Fladenbrot und Zumaq

Raita mit Joghurt aus Mallorca

Aprikosen-Chutney aus Porreres

Scharfe "Ramallet" Tomatensoße mit "Tap de Cortí"

Milch und Gluten

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über Lebensmittelinformationen für Verbraucher stellt dieser Betrieb Informationen über das Vorhandensein von Allergenen in unseren Produkten zur Einsicht zur Verfügung. Wenn Sie unter Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, fragen Sie uns nach den technischen Datenblättern unserer Gerichte. Die auf der Speisekarte aufgeführten Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.