

STARTERS
VORSPEISEN

Fried prawns
Gebraten Garnele
9,50€



Cuttlefish
Tintenfisch
9,00€



Cod croquettes, prawns and honey
KabeljauToertchen mit Garnele und Honig
10,00€



Garlic prawns
Knoblauch Garlene
12,00€



Smoked cod carpaccio with tomato sauce and onion
Kabeljau geräuchert Carpaccio mit Tomatensauce und Zwiebeln
12,50€



Carpaccio of beef with parmesan and balsamic
Kalbfleisch Carpaccio mit Parmesankäse und Balsamico
10,00€

Dates with bacon
Datteln mit Bacon
7,50€

Salad mixed with goat cheese, tomatoes, walnuts and forest fruits sauce
Salat mit Ziegenkäse, tomaten, Nüssen und Waldfrüchten Soße
9,00€



Chickpea salad with trampó (tomato, onion and green pepper)
Kicherebsen Salat mit trampó (Tomaten, Zwiebeln und grüner Paprika)
8,50€



OTHER DISHES
ANDERE GERICHTE DES HAUSES

Mixed Paella (min. 2 pax)

Gemischte Paella (min. 2 pax)

12,00€ (p.p)

Seafood Paella (min. 2 pax)

Paella mit Meeresfrüchten (min. 2 pax)

12,50€ (p.p)



Seafood Paella with squid ink(min. 2 pax)

Paella mit Meeresfrüchten und Tintenfischtinte (min. 2 pax)

13,00€ (p.p)



Roast cheek of pig with vegetables and candied apple with cinnamon

Gebackenes Schweinebacken mit gemüse und karamellisierten Apfel-Zimt

13,00€

Baked cod with potatoes and vegetables of the season

Gebackener Kabeljau mit Kartoffeln und Gemüse der Saison

14,00€



Stuffed squid with seafood

Gefüllter Tintenfisch mit Meeresfrüchten

13,50€





OUR DEXTER MEAT UNSERE DEXTER FLEISCH



Sirloin (180gr. Aprox) with pepper sauce, roquefort o barbecue

Filet mit Pfeffersosse, roquefortkäse oder Barbecue Soße

19,00€

Entrecote (130gr. Aprox) with pepper sauce, roquefort o barbecue

Entrecot mit Pfeffersosse, roquefortkäse oder Barbecue Soße

16,50€

Escalopes with mushrooms sauce and chips

Kalbsschnitzel mit Champignonsosse und Pommes frites

14,50€

HAMBURGERS

Classic of 120g. with tomato and onion

Classic 120g mit Tomaten und Zwiebeln.

10,00€

Son Menut 200gr, with Oak leaf lettuce, tomato, goat cheese and caramelized onion

Son Menut 200gr. mit Eichblattsalat, Tomaten, Ziegenkäse und Zwiebel gefolgt

13,50€

Apocalipsis "Mallorquí" of 200gr, with tumbet (aubergine, zucchini, red pepper) and sobrasada sauce with honey

Apocalipsis "Mallorquí" 200gr. mit Tumbet (Aubergine, Zucchini, roter Pfeffer)
und Sobrasada-Sauce mit Honig

14,00€

Desired of 200gr, with ruculla, tomato and fried egg

Desired 200gr. mit Rucola, Tomaten und Spiegelei

13,50€

Dastin of 200gr,with bacon,melted cheese and with with curry-mango sauce

Dustin mit Speck, Schmelzkäse und mit Curry und Mangosauce

14,00€



DESSERT
NACHTISCH

Mousse made with our lemons
Mousse mit unsere Zitronen getan
3,50€

Tiramisú
Tirsmisu
4,00€

Cup of homemade toasted almond ice cream from Felanitx “Fresque”
Glas mit gerösteten Mandel Speiseeis von Felanitx “Fresque”
3,50€

Mousse of three chocolates
Drei Schokoladenmousse
4,00€

Black chocolate coulant with vanilla ice-cream
Schwarze Schokolade coulant mit Vanilleeis
4,50€

Mango sorbet
Mango Sorbet
4,00€

Bombón mallorquí
Bombón mallorquín
2,50€

Cup of three-ball ice cream (chocolate, vanilla, strawberry or caramel)
Drei Kugeln Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Karamell)
3,75€

Cheeseboard (min. 2 pax)
Käsebrett (min. 2 pax)
16,00€

