

FORN DE SANT JOAN

MENU 1

"TAPAS" FÜR MEHRERE PERSONEN

Iberische Schweinebacken-Kroketten und Orange-Sauce

Thunfisch-Tatar mit Guacamole und japanischer Sauce

Unsere "Patatas Bravas" – Bratkartoffeln mit "Brava-Sauce"

Oktopus vom Grill, Kartoffelpüree und Kimchie-Aioli

Panierte Garnelen und Erdnuss-Tamarinde-Sauce

Frittierter Tintenfisch nach „Forn“ Art mit Tigermilch-Kumquat-Schaum

Gegrilltes Lammfilet, Humus, Minzpesto und kandierte Samen

Mariniertes Black Angus Entrecôte, Rucola, Parmesankäse und
Modena-Reduktion

Gegrilltes vom iberischen Schwein, geröstete Auberginen,
Himbeere-Gastrique und eingelegte Schalotten

Gegrilltes Kängurufilet auf Karottenpüree und Sojacreme

NACHSPEISEN ZUR AUSWAHL

Choco Explosion

Schokoladen-Schaum, Brownie und Schokoladeneis

Strawberry Rhapsody

Suppe von Erdbeeren mit Joghurteis und Cookies

WEIN & GETRÄNKE

1 Terrible - Rotwein

(D.O. Ribera del Duero)

1 Terrible Verdejo - Weißwein

(D.O. Rueda)

Wasser und Kafee

50,00 €

FORN DE SANT JOAN

MENU 2

"TAPAS" FÜR MEHRERE PERSONEN

Gehobelte Gänseleber mit einer Reduktion aus P.X-Wein und spanischem Fladenbrot

Iberische Schweinebacken-Kroketten und Orange-Sauce

Unsere "Patatas Bravas" – Bratkartoffeln mit "Brava-Sauce"

Cremiger Manchego-Käse, Birnenpüree, Paprika und Zwiebel-Relish und
Walnuss-Dacquoise

Oktopus vom Grill, Kartoffelpüree und Kimchie-Aioli

Sautierte Calamari, Sobrasada und Aprikosenmarmelade, Nüssen,
Zitronengelee und Tinte-Sauce

Tataki vom Thunfisch (halbdurch), sautierten Zwiebeln mit Spargel und Tonkatsuosauce

Gegrilltes vom iberischen Schwein, geröstete Auberginen,
Himbeere-Gastrique und eingelegte Schalotten

Gegrilltes Lammfilet, Humus, Minzpesto und kandierte Samen

Kalbsfleisch-Canneloni mit Parmesan-Trüffelsauce und Shimeji

NACHSPEISEN ZUR AUSWAHL

Choco Explosion

Schokoladen-Schaum, Brownie und Schokoladeneis

Baccio Di Dama

Mit Crema Catalana gefüllte, leicht karamalisierte Erdbeeren

WEIN & GETRÄNKE

Leston Reserva 2013 - Rotwein

(D.O.ca Rioja)

Fillaboa Albariño - Weißwein

(D.O. Rías Baixas)

Wasser und Kafee

55,00 €

FORN DE SANT JOAN

MENU 3

VORSPEISEN ZU TEILEN

Gehobelte Gänseleber mit einer Reduktion aus P.X-Wein und spanischem Fladenbrot

Unsere „Patatas Bravas“-Bratkartoffeln mit „Brava-Sauce“

Frittierter Tintenfisch nach „Forn“ Art mit Tigermilch-Kumquat-Schaum

Kalbsfleisch-Canneloni mit Parmesan-Trüffelsauce und Shimeji

HAUPGERICHT ZU WÄHLEN

Tataki vom Thunfisch (halbdurch), sautierten Zwiebeln mit Spargel und Tonkatsuosauce

Gegrillter Seeteufel mit Nussbutter, weiße Spargel, Brokkoli-Sauce und Gemüse-Agar

Spanferkelbraten, geröstete Süßkartoffel mit Orange, Knoblauch-Gelee,
Quitte und Johannisbrot-Balsamico-Sauce

Rinderfilet mit glasiertem Gemüse, Kräuter-Emulsion, Kartoffelgratin
mit Salbei und Speck und Gänseleber-Sauce

NACHSPEISEN ZUR AUSWAHL

Baccio Di Dama

Mit Crema Catalana gefüllte, leicht karamalisierte Erdbeeren

Choco Explosion

Schokoladen-Schaum, Brownie und Schokoladeneis

WEIN & GETRÄNKE

Leston Reserva 2013 - Rotwein

(D.O.ca Rioja)

Fillaboa Albariño - Weißwein

(D.O. Rías Baixas)

Wasser und Kafee

60,00 €