

CATCH OF THE DAY

Salmon rosado marinado
con crème fraîche de
hierbas y foccacia

Hausgebeizter
Pink Lachs
mit Kräuter Crème
Fraîche und Foccacia

Home-pickled
Pink salmon
with herb crème fraîche
and foccacia

EUR 17,00

Salmonete de Mallorca
(entero)
Beurre blanc de naranja
Espárragos verdes
y Polenta

Mallorquinische Felsenrotbarbe
(im Ganzen)
Orangen Beurre Blanc
grüner Spargel
und Polenta

Mallorcan red mullet
(whole)
Orange beurre blanc
Green asparagus
and Polenta

EUR 27,50

Mousse de Aspa
con coulis de fresas

Waldmeister Mousse
mit Erdbeer Coulis

Woodruff mousse
with strawberry coulis

EUR 9,70



Cocktail of the Week

Blueberry Piñata

Mezcal, Lima, Azucar,

Puré de Blueberry

EUR 12,-

Wine of the Week

Weingut Julius

100%

Grauburgunder

Trocken

EUR 40,-





Pasta



Fisch



Meat Corner



ORECCHIETTE 19,90

Gambas | grüner Spargel

ABGL

TRÜFFEL RAVIOLI 24

Ricotta | schwarzer Trüffel

ACG

½ HUMMER MIT SPAGHETTI Tages Preis

Cherrytomaten | Knoblauch | Basilikum

ABGL

Pad Thai

Gebratene Reismudeln | Sojasprossen | Erdnüsse

mit Tofu 18,50

mit Hühnchen 18,50

CDEFHN

MAR Y MAR FISCH PLATTE

Lachsfilet, Thunfisch Steak, Muscheln "a la Marinera",
Wolfsbarschfilet, ½ Hummer mit Rosmarinkartoffeln und
gegrilltem Gemüse

Ab 2 Personen, Preis pro Person 49,80 BRD

MUSCHELN "A LA MARINERA" 18,80

Tomatensauce | Knoblauchbrot

RAGN

WOLFSBARSCH im Ganzen aus dem Ofen 24,80

auf der Gräte gebraten | Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse

DAG

LACHSFILET 23,80

Wasabikruste | Pak Choi | Venere Reis D A G N E L

FISH AND CHIPS 19,70

Kabeljaufilet im Guinness Bierteig | Pommes Frites | Remouladensauce

A D C M

WOLFSBARSCHFILET vom Grill 24,80

Safran Risotto | grüner Spargel Salat D G

HAMACHI FILET vom Grill 36,80

Bernsteinmakrele | Kartoffel – Sobrasada Püree |

Grapefruit Marinade D G

SEEZUNGE vom Grill 38,50

Rosmarinkartoffeln | gemischter Salat A D N

SEEZUNGE "MÜLLERIN ART" 38,50

in Butter gebraten | Petersilien Kartoffeln | Gurkensalat A D G

US RIBEYE 300gr. 42

Pommes Frites | gemischter Salat | Kräuterbutter

ACG

INDISCHES BUTTERCHICKEN 19

gemischtes Gemüse | Basmati Reis A E G H L

US BEEF BURGER 19

Gurken – Zwiebel – Tomaten Relish | Provolone Käse |

Pommes Frites A C G



SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE 7,60

AG

SPAGHETTI MIT BUTTER 7,60

AG

CRISPY CHICKEN BURGER 15,50

Frittiertes Hühnchen Patty | Mayonnaise | Pommes Frites

A C G R L M

WOLFSBARSCH oder LACHSFILET 13,50

mit Kartoffelpüree

D G

HÜHNCHENBRUST 10

mit Pommes Frites

A



Fisch



OKTOPUS vom Grill 28

Schwarzer Sepia Reis (arroz negro) | Alioli D A G

MUSCHELN "FRANZ ÖSISCH" 18,80

Weisswein – Sahnesauce | Lauch | Knoblauchbrot

A R L N

THUNFISCH STEAK 29,80

Rare gebraten | Wassermelone | Brotsalat | Kalamata Oliven

A N D C

SOFT SHELL CRAB BURGER 19,80

Im Ganzen frittiertes Krebs (von Kopf bis Fuss)

„Weichschalenkrabbe“ | Kimchi Mayonnaise | Asia Gemüse |

Süßkartoffel – Pommes A B F N R

Vorspeisen

BROT, ALIOLI & OLIVEN	7
GLUTEN FREIE BROTSCHNITTEN	3,80
EDAMAME Chili Knoblauch Asiasauce FNA	8
PIMIENTOS DE PADRON A	8,50
“MALLORQUINISCHE” FISCH SUPPE ABCDLR	14/22
VITELLO TONNATO Rosa gebratenes Kalbsfleisch Kapern Thunfischsauce ACDGM	18
COCA MALLORQUINA Mallorquinisches Flachbrot mit Gemüse geräucherter Büffel Mozzarella AG	16
FISCH TACO 2st. Gambas Jacobsmuscheln Mango Chipotle ARBCFN	18
TOMATEN SALAT MIT BURRATA 3 verschiedene Tomaten von Mallorca Zwiebeln G	14
MyM SOMMER SALAT Sesam Sojasprossen Wassermelone Karotte Passionsfrucht Dressing Nüsse	
Extra Avocado:	3,80
Wahlweise mit:	
Hähnchen	17
Ziegenkäse	17
Gambas	19
Tofu	17

ABCFGHMNP



Zum teilen

ITALIENISCHES ANTIPASTI BRETT

Burrata | Mariniertes Gemüse | Prosciutto | Vitello Tonnato |
Oliven | Parmesan | Focaccia

AB 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON 19.80
ACDG

FISCH VORSPEISEN ÉTAGÈRE

Ceviche Red Snapper | Austern | Sashimi | Carpaccio vom
Hamachi | Sticky Reis mit Lachs Tartar | Fritura Mixta

AB 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON 26.50
ABCDFGNR

SOMMER POKE BOWL

Sushi Reis | Edamame | Rotkohl | Ananas | Sesam |
Sojasprossen | Sojasauce | Avocado

Wahlweise mit:

Lachs roh mariniert	18,50
Thunfisch roh mariniert	19,80
Tofu	17,40
Hähnchen Teriyaki	19,80

ADLGMNPF

Roh Bar

FIN DE CLAIRE AUSTER Apfel – Schalotten – Vinaigrette R	Preis pro St. 5
SPICY LACHS TARTAR AUF „STICKY“ REIS Crunchy Sushi Reis Teriyaki Sauce ADGFM	17
SASHIMI VOM THUNFISCH Wakame Salat Ingwer FNAD	17,80
SASHIMI VOM LACHS Wakame Salat Ingwer FNAD	16,60
DUETT VOM SASHIMI Lachs Sashimi Thunfisch Sashimi Wakame Salat Ingwer FNAD	18,60
CARPACCIO VOM HAMACHI Bernsteinmakrele roh mariniert mit gelben Chilischoten Kumquats ADNF	23
PERUANISCHES CEVICHE Red snapper roh mariniert Mais Süßkartoffel Koriander Leche de Tigre ADF	17,20

Frittiert

KNUSPRIGE GAMBAS Frittierte Gambas in Tempura Chipotle Mayonnaise Zitronen Mayonnaise ACB	16
CHIPIRONES Chipotle Mayonnaise ACR	10
FRITURA MIXTA Baby Calamares Red Snapper Pimientos de Padron Gambas in Tempurateig Chipotle Mayonnaise ABCDR	17,50

TODOS LOS PRECIOS ESTAN EN EUROS, IVA INCLUIDO