



Happy Easter

FELIZ PASCUA

Frohe Ostern

Easter menu

MENU DE PASCUA

Ostermenue



Huevo crujiente en costra de finas hierbas
con crema de espárrago blanco y picatostes de beicon ahumado

Backed Bio egg coated with herb crust,
asparagus cream and crispy smoked bacon

**Gebackenes Bio-Ei im Kräutermantel
mit Spargelragout, Sauce Hollandaise und Rauchspeck**



Pez Mantequilla con ragout de colinabo y mousseline de guisantes y salsa de azafrán

Butterfish with kohlrabi-ragout sugar peas mousseline and saffron sauce

Butterfisch mit Kohlrabiragout, Erbsenmousseline und Safransauce



Muslo de cordero en su jugo
con crema de zanahoria y patatas risolee al estragon

Leg of lamb with carrot-puree and tarragon rissole potatoes

Lammkeule mit feiner Jus, Karottenpüree und Rissolee-Estragon-Kartoffeln



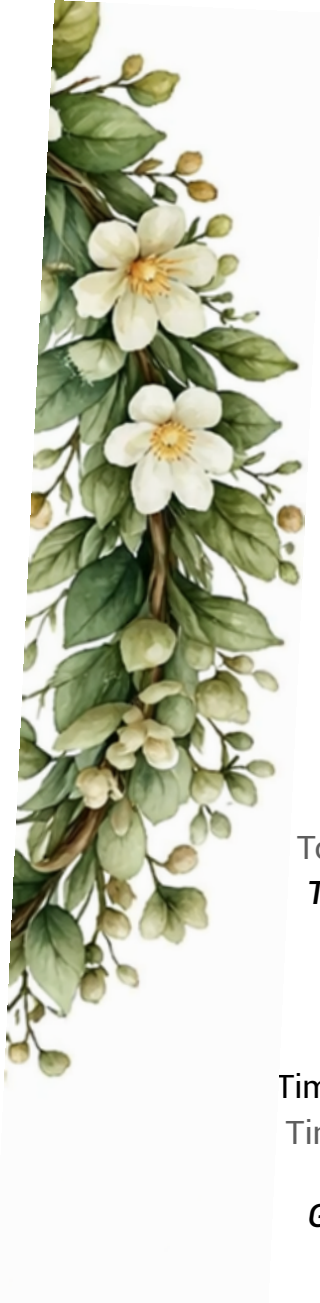
LA COPA

Bizcocho de huevo con ragout de ruibarbo,
sorbete de fresa, merengue flambeada y licor de huevo

Egg biscuit with rhubarb-ragout, strawberry sorbet,
flambéed merengue and licor de huevo

**Eierlikörbiskuit mit Rhabarber-Ragout, Erdbeersorbet,
flambierter Merengue und Eierlikör**





MENU VEGANO

TARTAR DE TOMATE

con crema de aguacate y queso feta vegano, chip de plátano

Tomato tartar with avocado cream and vegan feta cheese, banana chip

Tomaten-Tatar mit Avocado creme, veganem Feta-Käse, Bananenchip



PARMIGIANA

Timbal de berenjena, tomate y albahaca con ensalada de rúcula y piñones

Timbale of aubergine with tomato sugo basil and rocket salad with pine-nuts

Gebackene Auberginen mit Tomatensalsa, Basilikum und Rucolasalat



ENSALADA DE FRUTA

con dos sorbetes diferentes y espuma de maracuyá

Fruit salad with two different flavours of sorbets and passion fruit froth

Fruchtsalat mit zweierlei Sorbets und Maracujaschaum





ENTRANTES



JENSENS

Aceitunas Kimchi
Kimchi olives
Grüne Kimchi Oliven

6

PAN de oliva & de centeno, aceite de olivas y dip del día

3,70 p.P.

Rye & olive bread | olive oil | dip of the day

Grau- & Olivenbrot | Olivenöl | Tagesdip

BIO-HUEVO

24

Huevo crujiente en costra de finas hierbas

con crema de espárrago blanco y picatostes de beicon ahumado

Backed Bio egg coated with herb crust, asparagus cream
and crispy smoked bacon

Gebackenes Bio-Ei im Kräutermantel

mit Spargelragout, Sauce Hollandaise und Rauchspeck



TARTAR DE TOMATE

19

con crema de aguacate y queso feta vegano, chip de plátano

Tomato tartar with avocado cream and vegan feta cheese, banana chip

Tomaten-Tatar mit Avocadocreame, veganem Feta-Käse, Bananenchip

GAMBAS

16

en aceite de oliva con jengibre, ajo, pimentón & miel

Prawns in oil with ginger, garlic, paprika & honey

Garnelen in Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch, süßem Paprikapulver & Honig

FOIE GRAS

34

terrina de pato con ragout de naranja sanguina

brioche y tulipa de miel a la pimienta

Foie gras terrine of duck with blood orange ragout, brioche and peppered honey brittle

Foie Gras, Terrine von der Ente

mit Blutorangenragout, Brioche und Honig-Pfefferhippe

WINE MATCH

Icewine „DOLÇ DE GEL“ Bodega Mortitx, Mallorca

9€

CAUSA LIMEÑA 2.0

28

Tartar de atún" yellow fin" con puré de papa aji amarillo y crema de atún negra

„Causa limeña“ - „yellow fin“ tuna tartar

with Peruvian yellow chili pepper pure and black tuna cream

„Causa Limeña“ - „yellow fin“ Thunfischtatar

mit Kartoffel-Aji-Amarillo-Püree und schwarzer Thunfischcreme



Delicias de espárrago blanco LECKERES VOM SPARGEL

Delizioso of white asparagus

QUICHE de espárragos blanco & verde 22
con bouquet de lechuga y salsa holandesa
Quiche with white and green asparagus, salad bouquet and sauce Hollandaise
Quiche vom weissen und grünem Spargel, Salatbouquet und Sauce Hollandaise

ESPÁRRAGO- GAMBA- MANGO 19
Crema de espárrago con Gamba roja y mango
Asparagus creme soup with red gambas y mango
Spargelsuppe mit marinierter roter Gamba und Mango

250 GR ESPÁRRAGO BLANCO con patatas hervidas, sala holandesa ó mantequilla 29
250gr white german asparagus with peeled potatoes, sauce Hollandaise or butter
250 gr deutscher Spargel mit Pellkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

ESPARRAGO con | Asparagus with | Spargel mit

DOS PICATTAS de ternera blanca, Jus 45
two veal picattas, Jus
Zwei Kalbspicatta, Jus

JAMÓN a la miel, cocido y ahumado 38
Cooked and smoked Honey ham
Geselchter Honig Schincken

LUBINA filete a la plancha 46
Sea bass fillet
Wolfsbarschfilet gebraten

SOLOMILLO filete a la plancha (200gr) 54
Angus Beef Tenderloin
Angus Rinderfilet



Nuestros espárragos proceden exclusivamente de Bruchsal.
Bruchsal se encuentra en el norte de Baden Alemania y es conocida por su calidad excepcional.
Our asparagus comes exclusively from Bruchsal.
Bruchsal is located in the district of Nordbaden Germany and is known for its unique, top quality
Unser Spargel stammt ausschließlich aus Bruchsal.
Bruchsal liegt in Nordbaden und ist bekannt für einzigartige Spitzenqualität

PRINCIPALES



ASIA STYLE HENDÍL

29

Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito a gusto de Jens
con ensalada de pepino a abuela y mermelada de grosella

Fried poularde leg with crispy skin

Jensens style with cucumber salad grandmother style and redcurrant marmalade

***Knuspriges Backhendl aus der Keule mit knuspriger Haut auf Jensens Art
mit Omas Gurkensalat und Preiselbeermarmelade***

CORDERO

36

Muslo y lomo de cordero en su jugo
con crema de zanahoria y patatas risolee al estragon

Leg of lamb with carrot-pure and tarragon- rissole potatoes

Lammkeule mit feiner Jus, Karottenpüree und Risolee-Estragonkartoffeln

SOLOMILLO DE TERNERA 200GR

45

Solomillo de ternera con carpaccio de patata, coliflor morado y salsa cremosa de
pimienta verde salmuera

Beef tenderloin with potato carpaccio, purple cauliflower and creamy pepper sauce

***Rinderfilet gebraten mit Kartoffelcarpaccio lila Blumenkohl und cremiger
Pfeffersauce***

PEZ MANTEQUILLA

35

Pez Mantequilla con ragout de colinabo, mousseline de guisantes
y salsa de azafrán

Butterfish with kohlrabi ragout, sugar pear mousseline and saffron sauce

Butterfisch mit Kohlrabiragout, Erbsenmousseline und Safransauce



PARMIGIANA

24

timbal de berenjena, tomate y albahaca
con ensalada de rúcola y piñones

Timbale of aubergine with tomato sugo
basil and rocketsalad with pine-nuts

Gebackene Auberginen mit Tomatensalt, Basilikum und Ruccolasalat





TAGLIATELLE +

- Mantequilla | butter | **Butter** 9
- Napoli | tomatoe sauce | **Tomatensauce** 10
- **Boloñesa | Bolognese | Hackfleischsauce** 13

NUGGETS

14

palitos caseras de pulara empanados
con patatas fritas, ketchup + mayonesa

Crispy home made poulard nuggets
with french fries, ketchup and mayonese

Knusprige hausgemachte Poulardensticks mit Pommes rot-weiss

PESCADIT0000000

19

Filete de pescado a la plancha con verduras
y patatas cocidas con mantequilla

Fish filet a la plancha with vegetables
and boiled butter-potatoes

**Fischfilet des Tages a la plancha mit Gemüse
und gekochten Butterkartoffeln**

0000HHHHHH SOLOMILLO

21

Solomillo de ternera 100g con patatas fritas y salsa

Beef filet 100g with french fries, gravy

Rinderfilet 100g mit Pommes, Bratensauce

P00000STRE

8

2 bolas de helado con smarties

2 scoops with smarties



POSTRES

LA COPA

Ragout de ruibarbo con sorbete de fresa, merengue flambeada y licor de huevo

Rhubarb-ragout with strawberry sorbet, flambéed merengue and licor de huevo

Rhabarber-Ragout mit Erdbeersorbet, flambierter Merengue und Eierlikör

15



ENSALADA DE FRUTA

con dos sorbetes diferentes y espuma de maracuyá

Fruit salad with two different flavours of sorbets and passion fruit froth

Fruchtsalat mit zweierlei Sorbets und Maracujaschaum

15

TIRAMISU

Homemade Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu

12

HELADOS & SORBETES

UD /3,80

SORBETES

Sorbets

Sorbets

Limón, fresa, mango, arándano, maracuyá

Lemon, strawberry, mango, blueberry, passion fruit,

Zitrone, Erdbeere, Mango, Blaubeere, Maracuja

HELADOS

Ice cream

Eis

Vainilla, chocolate, chocolate blanco con Pernod

Vanilla, chocolate, white chocolate Pernod

Vanille, Schokolade, weisse Schokolade-Pernod

AFFOGATO

Espresso con bola de helado de vainilla

Espresso with vanilla ice cream

Espresso mit Vanilleeis

8



ABSOLUT

Vodka con una bola de sorbete

Vodka with one scoope of sorbet

Wodka mit einer Kugel Sorbet

9

Salado

TALEGGIO

Taleggio horneado con pan de fruta, uvas y mostaza de higos

Baked Taleggio with fruit bread, grapes and sweet mustard of figs

Gebackener Taleggio mit Früchtebrot, Weintrauben und Feigensenf

18

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICE-TEAM

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Reglamento de información alimentaria de la UE

A partir del 13 de diciembre de 2014, la "LMIV EU 1169/2011" se aplicará en toda Europa. El objetivo del reglamento es proporcionar a los consumidores más información sobre alérgenos, valores energéticos y nutricionales, imitaciones de alimentos y el origen de los alimentos. In

¡Querido invitado!

La información sobre los ingredientes de nuestros platos que pueden desencadenar alergias o intolerancias se puede obtener de nuestro personal de servicio a pedido

EU Food Information Regulation

From December 13, 2014, the "LMIV EU 1169/2011" will apply throughout Europe. The aim of the regulation is to provide consumers with more information about allergens, energy and nutritional values, food imitations and the origin of food.

Dear Guest!

Information about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances can be obtained from our service staff on request.

EU-Lebensmittel- Informationsverordnung

Ab 13. Dezember 2014 gilt die „LMIV EU 1169/2011“ in ganz Europa. Ziel der Verordnung ist, Verbraucher verstärkt über Allergene, Energie und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren.

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

14 MAJOR FOOD ALLERGENS

