

# FABIOLA

GASTRONOMIC GARDEN

## Z U M T E I L E N

- Kroketten von Bratenfleisch (3 Stück)  
6,50
- Unsere "Bravas", frittierte Kartoffelwürfel mit Sobrasada-Mayonnaise  
und Alioli von schwarzem Knoblauch  
6,50
- Guacamole mit hausgemachtem Naan-Brot  
14,50
- Tagesfrischer Burrata mit konfitierten Tomaten  
16,50
- Russischer Salat mit Sóller Garnelen  
15,50
- Dünner Blechkuchen mit Thunfischfilets  
16,50
- Hummerrolle "vom Guten" auf Brioche-Brot  
17,00
- Knoblauch - Garnelen aus Sóller  
16,00
- Eier, Austernpilze und Gänseleber  
20,00
- Frittierte Artischocken mit Romesco-Sauce  
14,50
- Knusprige Sardinen  
15,00
- Scharf gewürzte Krebse  
18,50
- Knusprige kleine Tintenfische mit Tintensauce  
15,00
- Mariniertes Hähnchen mit Maispanade und hausgemachter BBQ-Sauce  
13,50
- Foie entier, Brioche und Quittengelee  
18,50
- Knödel vom Ochschwanz (5 Stück)  
15,00
- Saftiger schwarzer Reis mit Jakobsmuscheln  
22,00
- Mini-Cannelloni mit Pilzen und Foie  
16,00
- Geschmorter Oktopus mit Wurzelgemüse und Paprika-Alioli  
18,50
- Am Feuer gebratener Lachs mit mallorquinischem Gemüse  
16,00
- Steak Tartare  
22,00
- Spanferkel auf Peking-Art  
20,00
- Glasierte Kalbsrippe mit Ananas-Chutney  
19,00



- Der Ursprung des Biskuit
- Zitronentorte mit Baiser und Mango-Maracuya-Sorbet
- Tiramisu mit Cappuccino - Eiscreme
- Erdbeeren mit Sahne und Schokolade
- Riegel mit Schokolade, Erdnussbutter und Karamell
- Käsekuchen mit gerösteter Apfeleis  
7,50

10% MwSt inbegriffen  
Eine Liste der Allergene halten wir für Sie bereit  
Wir bieten vegane, vegetarische und glutenfreie Gerichte an  
Wir erfüllen die Bestimmungen gem. R.D.I. 420/2006 zur Prävention von Anisakis-Befall



GASTRONOMIC GARDEN