



ABENDKARTE



Eine *entspannte* Hommage an die
Geschmacksrichtungen, das *Lebensgefühl*
und das *Dolce Vita* des Mittelmeers.

Das Med Yacht Club wurde von Segeltrips
durch *kristallklares* Wasser und *eleganten*
mediterranen Restaurants am Meer *inspiriert*.

Hier werden verschiedene *kulinarische*
Köstlichkeiten der *Region* angeboten, darunter
italienische, spanische, griechische, französische
und nordafrikanische Spezialitäten.

Pflanzenbasiert (PB) *Vegetarisch* (VG)
Glutenbewusst (GC) *Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren* (O3)

*Bei Nahrungsmittelallergien, Fragen zu Allergenen oder diätetischen
Anforderungen informieren Sie bitte unsere Gastgeber, bevor Sie bestellen.*

*Unsere Engagement, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten,
bedeutet, dass wir besonderen Wert auf die feinsten, saisonalen Zutaten legen.
Gelegentlich können Substitutionen vorgenommen werden, um die höchste
Qualität zu garantieren.*

ABENDKARTE

TAPAS ZUM TEILEN

Kroketten mit Ibérico-de-Bellota-Schinken (3 Stück)
Kroketten mit Gorgonzola, Spinat und Pinienkernen (VG) (3 Stück)

Pintxos
Tägliche Auswahl an baskischen Tapas

Patatas Bravas (VG) (GC)
In Öl gebackene Babykartoffeln, Aioli, Salsa Brava

Ibérico-de-Bellota-Schinken „Cinco Jotas“ D.P.O. Jabugo vom eichelgefütterten Schwein
Fein geschnittener Premium-Schinken „Pata Negra“

Tapioka- und Manchego-Pfannkuchen (VG) (GC)
Süßer Dip mit Espelette-Chili

Traditionelle warme Kartoffel-Zwiebel-Tortilla (GC)
À la minute zubereitetes Kartoffel-Omelette

VORSPEISEN

Rindercarpaccio* (GC)
Dünn geschnittenes Premium-Rindfleisch, gereifter Parmigiano Reggiano, gegrillter Rucola,
Meerrettichcreme, Amalfi-Zitrone

Caprese (VG) (GC)
Frischer Burrata, Tomaten, Basilikum, Ardoino-Fructus-Olivenöl

Gegrillter Oktopus (GC)
San-Marzano-Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, grüne Bohnen

Ziegenkäse-Soufflé Monte (GC)
Mit zweierlei Saucen: Tomate & Parmigiano Reggiano

Kefta aus roten Linsen und mediterranem Gemüse (PB)
Spaghetti aus Gurken mit veganer Harissa-Mayonnaise

Knusprig frittierte Baby-Calamari
Pimentón de la Vera-Aioli-Dip

SALATE

Spanischer Thunfischsalat, Bonito del Cantábrico „Don Bocarte“ (GC)
Eingelegter galicischer Thunfisch, Salat, Tomaten, Frühlingzwiebeln, Paprika, Karotten, Spargel,
weichgekochte Eier*, Zitronenvinaigrette

Gegrillter Halloumi-Käse-Salat (VG) (GC)
Gebratene Paprika, marinierte Zucchini, Kirschtomaten, Rucola, Kalamata-Oliven, Zitronensauce
mit griechischem Joghurt

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

ABENDKARTE

SUPPEN

Minestrone (VG) (GC)
Deftige Gemüsesuppe, Kartoffeln, Tarbais-Bohnen, Pesto, gereifter Parmigiano Reggiano

Soupe de poisson Marseillaise (Fischsuppe nach Marseiller Art)
Felsenbarschsuppe, Emmentaler, Rouille-Sauce, Knoblauchcroutons

PASTA UND RISOTTO

Haugemachte gefüllte Pasta des Tages
Ihr Gastgeber berät Sie gerne

Calamarata-Pasta N°25 von Pietro Massi, alla carbonara
Röhrennudeln, Pancetta Guanciale di Cinta, Pecorino Romano (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.)

Aquarello-Risotto mit geröstetem Butternusskürbis (VG) (GC)
Mascarpone, schwarzer Trüffel, Kürbiskerne

Tortelloni di ricotta e spinaci (VG)
Handgemachte Tortelloni, Ricotta-Käse, Spinat, Tomaten-Salbei-Butter

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Frischer Fisch aus der Region
Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber (vorbehaltlich der Verfügbarkeit auf dem Markt)

Gegrillter Schwertfisch alla Palermitana (GC)
Rote Kartoffeln, Auberginen-Confit

Mediterraner Seebarsch Provençale (GC)
Kichererbsengnocchi, Ratatouille, Tomatenschnitze

Seezunge „alla puttanesca“
Gebratene Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Zitronensauce, Schnittlauchkartoffeln

HAUPTGERICHT MIT FLEISCH

Brathühnchen auf libanesisches Art mit Zitrone und Joghurt, Batata Harra
Knuspriges libanesisches Brot mit Zatar, Labneh, Bratkartoffeln „Batata Harra“

Amarone-Rinderfilet* (GC)
Gegrilltes Rinderfilet, Gorgonzola, Spinat, Sommermais-Polenta, Amarone-Weinreduktion

Parmigiana mit gebratenem, paniertem Iberico-de-Bellota-Schweinefleisch
Salat mit Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Rucola

Ossobuco alla Milanese
Geschmorte Kalbshachse, Safranrisotto Lombardia Collina d'Oro

VEGANER LECKERBISEN

Ballotine mit geröstetem Kürbis (PB) (GC)
Roscoff-Zwiebeln, spanische Mandelcreme, Zaatar-Gewürzmischung, Zitronen-Confit

BEILAGEN

Francks Kartoffelpüree/Gemüseauflauf/Pommes frites/Maispolenta/Sautierter Spinat
Bratkartoffeln „Batata Harra“

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

ABENDKARTE

DESSERTS

Frisch gebackene Tarte des Tages

Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber

Piemonteser Haselnuss-Semifreddo

Salzkaramell

Süßer Inseltraum ^(GC)

Rosa Pralinen, Pistazien aus Bronte

MED YACHT CLUB *Signature*

Sweet Caprese ^(GC)

Konfierte Kirschtomaten, Erdbeeren, Pistou

Mogador-Kuchen mit Schokolade und Praliné

Eiscreme mit gerösteten Kakao-Nibs

Eiscremes und Sorbets des Tages ^(GC)

Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber

PETITS FOURS

Hausgemachte Biscotti