



## APERITIVEN

Kroketten <sup>1,3,7</sup> von Camaïot, Champignons und Fenchel	8€
Kroketten <sup>1,7</sup> von roten Garnelen <sup>2</sup> aus Mallorca	8€
Toastbrot aus Glas <sup>1</sup> mit eingelegtem Kabeljau in Marinade <sup>4</sup>	8€
Salat <sup>3,7</sup> mit Thunfischbauch <sup>4</sup> und Treurer Olivenölkaviar	8€
Koks von Johannisbrot <sup>1</sup> und Treurer Öl, geröstete Paprika und Figatella de porc negre	8€

## STARTERS

Treurer Salat mit frischen und saisonalen Produkten <sup>7</sup>	16€
Carpaccio von Roter Bete, Orange, Frischkäse <sup>7</sup> und Honig mit Rucola und Haselnüssen <sup>8</sup>	14€
Gebratener Kürbissalat mit Zimt, Sauerkrautpilzen, frischen Kräutern und geröstetem Knoblauch all i oli <sup>7</sup>	16€
Mit Gemüse der Saison gefüllter Auberginenstamm, mit Ramallet-Tomaten und Kräutern aus dem Gemüsegarten	18€
Tagliatelle mit grünem Pesto und Treurer-Öl	16€

## HAUPTGERICHTE

Seebarsch-Cannelloni <sup>4</sup> , mallorquinische Garnelen <sup>2</sup> und eine eigene Biskuitcreme <sup>1,7</sup>	20€
Kabeljau <sup>4</sup> nach mallorquinischer Art mit Spinat, Sultaninen, Pinienkernen und Kartoffeln	24€
Schweinebäckchen in Rotwein <sup>12</sup> aus Algaida mit Kartoffelrahmsauce und Rosmarin-Treurer-Öl	20€
Lendensteak vom schwarzen Schwein mit Tumbet	22€

## DESSERTS

Pudding <sup>3,7</sup> aus Ensaimada mit Streuseln und Baiser-Milch-Eis <sup>7</sup>	9€
Mallorquinischer Mandelbiskuit <sup>8,1</sup> und Treurer-Öl, weiße Schokoladen- und Kokosnussauce, Limetten-Catania und Mandeleis <sup>7</sup>	9€
Cardenal <sup>1</sup> de Lloseta und Suppe aus roten Früchten	8€
Zitronen-Gin-Sorbet <sup>1,7</sup> , Heidelbeeren, Walnüsse <sup>8</sup> , Honig, rosa Pfeffer und kaltgepresstes Treurer-Öl	8€
Obstsalat	6€

## TREURER MENÜ

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	40€
Normalwasser	

Inklusive MwSt.

