



weihnachtsmenü

LINDNER HOTEL

MALLORCA
PORTALS NOUS

26.12.2024

Trüffelschaumsuppe mit Ochsenschwanz-Gyozas

Espuma de trufa con gyozas de rabo de buey

Truffle foam soup with oxtail gyozas

oder / o / or

Kalbs Carpaccio mit lauwarmer Steinpilzvinaigrette

Carpaccio de ternera blanca con vinagreta
de ceps templada

*Veal carpaccio with lukewarm porcini
mushroom vinaigrette*

Supreme von der Dorade mit Limettenschaum, Fenchelpisto und Blumenkohl-Zitronenpüree

Suprema de dorada con espuma de lima,
pisto de hinojo y pure de coliflor y limón

*Supreme of sea bream with lime foam,
fennel pisto and cauliflower-lemon puree*

oder / o / or

Spanferkel-Terrine mit „Pedro Ximénez“-Jus, Steinpilzen und Fondant-Kartoffeln

Terina de cochinitillo con jugo de “Pedro Ximénez”,
bolets y patata fondant

*Suckling pig terrine with “Pedro Ximénez” jus,
porcini mushrooms and fondant potatoes*

Crema Catalana mit mallorquinischem „Ensaimada-Palo“ Eis

Crema catalana con helado de “ensaimada y palo”

*Crema Catalana with Majorcan “ensaimada-palo”
ice cream*

● 45,00 € P. P.

RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:

C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca

Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com