



THE **BOW**
FOOD & DRINK XPERIENCE

HALBPENSION



DER SPEISEKARTE STEHEN (3 GERICHTE)

VORSPEISE (1 zu wählen)
HAUPTGERICHT (1 zu wählen)
DESSERT (1 zu wählen)

SALATE

CAESAR

Gemischte Salate, knuspriges Hühnchen, Kirschtomaten, knackige Zwiebeln, Croûtons und unser Caesar-Dressing.



ELBA SUNSET

Zarte Blattsalate, gekochtes Ei, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, weiße Spargeln, Mais, Oliven und Thunfisch.



ZIEGENKÄSE

Zarte Blattsalate, Ziegenkäse, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Gurken und Trockenfrüchte an Honigessig und Senf.



BURRATA

Salat von der Burrata mit Tomatentatar, Avocado und Romesco-Sauce vom Basilikum.



SANDWICHES

Serviert mit Kartoffelchips

GEMISCHTES SANDWICH

Klassisch mit Schinken und Käse in drei Schichten.



CLUBSANDWICH

Hähnchen, Speck, Tomaten, Salat, gekochter Schinken, Mayonnaise und Spiegelei.



VEGETARISCHES SANDWICH

Salate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Avocado und Mayonnaise.



WRAP

Pfannkuchen, Hähnchen, Avocado, Salat und Koriander.



HAMBURGER

Serviert mit Kartoffelchips

ELBA SUNSET

125 g Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speck, Spiegelei, Tomaten und Salat.



FRANZÖSISCH

125 g Rindfleisch, Ziegenkäse, Champignons, karamellierte Zwiebeln, Tomaten und Salat.



ITALIENISCH

125 g Rindfleisch, Mozzarella und Parmesan, Rucola, Tomaten und Basilikum-Mayonnaise.



MEXICANA

125 g Kalbfleisch, junger Salat, Tomate, Guacamole, Jalapeño, Zwiebel und Cheddar-Käse



PIZZA

PROSCIUTTO

Klassisch mit gekochtem Schinken und Käse.



BOCCHERINI

Mozzarella, Grillgemüse, Tomaten und frischer Basilikum.



QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola und Provolone.



BERNARDINI

Tomatensauce, Brie-Käse und Schinken aus der Toskana.



PEPPERONI

Tomatensauce, Parmesan, Salami.



MARGARITA

Tomatensauce und Mozzarella.



PASTA

BOLOGNESE

Spaguetti, Penne, Tagliatelle.



CARBONARA

Spaguetti, Penne, Tagliatelle.



FAGOTTINI, GEFÜLLT MIT RICOTTA UND BIRNE



LASAGNE MIT BOLOGNESE



HÜHNCHENWOK

Hähnchen, Gemüse, Asianudeln mit Austernsauce.



GEMÜSEWOK

Gemüse, Asianudeln mit Austernsauce.



* REISGERICHTE PAELLA

MIT GEMÜSEN



GEMISCHT (Gemüse und Hühnchen)



* Mindestens 2 Personen

VORSPEISEN UND ZUM TEILEN

SALMOREJO (kalte Suppe)

Traditionelle Salmorejo mit Streifen vom Ibérico-Schinken und gekochtem Ei.



FRITTIERTER KABELJAU

Mit feiner Aioli.



KALMARE

Panierte Kalmare nach andalusischer Art.



GEGRILLTES GEMÜSE

Grillgericht von Saisongemüsen, die im Holzkohlenofen Jospier zubereitet werden, mit Romesco-Sauce.



KROKETTEN

Vom Ibérico-Schinken (6 Stück)



NACHOS MIT GUACAMOLE



KNUSPRIGES TEMPURA VON DER RIESENGARNELE

Mit Kimuchi-Sauce.



NEM RAN FRÜHLINGSROLLEN

Frittierte Frühlingsrollen mit Fleischfüllung und vietnamesischer Sauce.



HÄHNCHENFLÜGEL

Auf dem Jospier-Grill gegrillt, mit BBQ-Sauce.



FISCHGERICHTE

LACHS

Gegrilltes Lachsfilet mit Grillgemüse, Vinaigrette von getrockneten Tomaten und Basilikum.



GOLDBRASSE

Lende der Goldbrasse auf saisonalem Gemüse mit Kartoffeln aus dem Garten und leichter Sauce aus jungem Knoblauch.



FLEISCHGERICHTE

HUHN

Marinierte Hühnerbrust mit Chimichurri aus der Glut des Jospier-Grills, dazu Guacamole und Nachos.



ENTRECÔTE

Gegrilltes Kalbsentrecôte aus dem Jospier-Ofen, Piquillo Paprika und hausgemachte Kartoffeln.

SCHWEINSRIPPCHEN

Bei Niedertemperatur gebratene Schweinsrippchen mit Maiskolben und spezieller Haussauce.



SCHMORGERICHT VOM KALB

Kalbsbäckchen an einer Rotweinreduktion und getrüffeltem Kartoffelpüree.



NACHSPEISEN

ANANASCARPACCIO MIT PISTAZIENEIS



MILCHREIS

Lactosefreien Milch.

KÄSEKUCHEN



FRÜCHTEMOSAIK

SCHOKOLADEN-COULANT



EISBECHER



GLUTEN



EIER



FISCH



LUPINEN



LAKTOSE



NÜSSE



KRUSTENTIERE



SENF



SOJA



SULFITE



MOLLUSKENM



VEGETARISCH



ELBA SUNSET MALLORCA
THALASSO SPA HOTEL

