

CARTA DE JUNY!!!

Allioli amb pa torrat ^{A)}
Allioli mit getoastetem Brot

Olives farcides d'Anxova ^{D) O)}
Mit Anchovies gefüllte Oliven

Seitons marinats ^{A) D) O)}
Marinierte Sardellen

Anxoves de L'Escala ^{A) D)}
Anchovies auf Tomatenbrot

Selecció de formatges ^{G) H)}
Katalanischer Käseteller

Taula d'embotits ^{A)}
Katalanische Wurstplatte

Pa amb tomaquet i pernil Duroc ^{A)}
Duroc- Schinken mit Tomatenbrot

Patates braves „ L'ASE „ ^{O)}
Scharfe Kartoffeln

Croquetes d'espínacs i pernil sobre un llit d'amanida de canonges ^{A) C) G) O)}
Spinat- Schinken-Kroketten auf Vogerlsalat

Truita d'albergínia, mel i curri ^{C) H)}
Melanzani- Honig- Curry- Omelett

Gaspatxo de maduixes ^{A) O)}
Erdbeer- Gazpacho

Seitons i verdures del temps a la planxa amb salsa verda ^{D)}
Gegrillte Sardellen mit Gemüse und grüner Sauce

Costelles de xai amb olives i salsa de tomaquet amb patates i mongeta tendra ^{O)}
Lammkotelett mit Tomaten- Oliven- Sauce auf Fisolen und Kartoffeln

Pebrots (Pimientos)
Grüne Paprikaschoten

Crema Catalana ^{C) F) G)}
Katalanischer Zimtpudding

Pastís de xocolata amb compota de ruibarbre ^{A) C) G)}
Schokokuchen mit Rhabarber- Kompott

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU- Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex- Empfehlungen:

- A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss;
F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;
P) Lupinen; R) Weichtiere