

## **VERANO**

### **Entrantes & Sopas**

- Crema de papaya y puerro con cidronela & leche de coco 9.00€  
Sopa mediterránea de pescado con azafrán, hierbas frescas & verduras salteadas 9.50€  
Carpaccio de solomillo de ternera con salsa de trufa, higos & Parmesano 13.00€  
Melocotón con cebolla a la grosella gratinado con queso de cabra mallorquín 12.50€  
Salmon marinado estilo de la csa con hierba de hinojo silvestre, citricos & crema de aguacate 13.00€

### **Pasta**

- Espaguetti “Es Verger” con hierbas finas, aceite de oliva & Parmesano 11.00€  
Papardelle con ragú de ternera blanca & verdura de la temporada 16.00€

### **Platos principales**

- Loncha de rodaballo sobre alcachofas asadas con aceite de cebollino 25.00€  
Merluza crujiente a la plancha en crema de patata con hojas de espinaca & tomates secos 23.00€  
Lubina sobre puré de berenjenas & salsa de tomate rama 23.00€  
“Monte y mar” de suprema de gallina guinea y gamba con vinagreta de papaya 23.00€  
Carilladas de ternera blanca asadas en salsa de trufa & puré de patatas 23.00€  
Solomillo de ternera Gallega gratinado con pimienta mezclada sobre espinaca cremosa & Parmesano 26.00€

### **Postres**

- Mokka helado con espuma de leche 4.50€  
Variación de sorbetes “Posada del Marques” 7.50€  
Tartita de chocolate recién del horno con chutney de higos & sorbete de frambuesas 9.00€  
Crepe Austríaco revuelto, caramelizado con pasas & ciruelas de nuestro jardín 9.50€  
Frutas veraniegas gratinadas con Sabayone al limón 8.50€

# Sommer

## Vorspeisen & Suppen

Papaya-Lauchsuppe mit Zitronengras & Kokosmilch 9.00€

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Gartenkräutern & geröstetem Gemüse 9.50€

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffeltapenade, Feigen & gehobeltem Parmesan 13.00€

Ofenfrischer Pfirsich mit mallorquinischem Ziegenkäse gratiniert & Cassiszwiebeln 12.50€

Hausgebeizter Lachs mit wildem Fenchelkraut, Zitrusmarinade & Avocadocreme 13.00€

## Pasta

Spaghetti „Es Verger“ mit frischen Kräutern, feinem Olivenöl & Parmesan 11.00€

Papardelle mit Ragout vom Kalb & Sommergemüse 16.00€

## Feine Hauptgerichte

Tranche vom Steinbutt auf Artischockenbarigoul mit Schnittlauchöl 25.00€

Kross gebratener Seehecht im Kartoffelfond mit Blattspinat & sonnengetrockneten Tomaten 23.00€

Loup de Mer auf Auberginencreme mit Strauchtomatenjus 23.00€

„Surf and turf“ von Perlhuhn & Gamba mit Papayavinaigrette 23.00€

Geschmorte Kalbsbäckchen in Trüffelsauce & Kartoffelpüree 23.00€

Galizisches Rinderfilet mit buntem Pfeffer gratiniert auf Cremespinat & Parmesan 26.00€

## Zum Dessert

Geeister Mokka mit Milchschaum 4.50€

Sorbetvariation „Posada del Marques“ 7.50 €

Ofenfrisches Schokoladenküchlein mit Feigenchutney & Himbeersorbet 9.00€

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgen aus unserem Garten 9.50€

Sommerliches Früchtegratin Zitronen Sabayon überbacken 8.50€

## **SUMMER**

### **Starters & soups**

Cream soup of papaya and leak with lemongrass & coconut milk 9.00€

Mediterranean fish soup with saffron, garden herbs & roasted vegetables 9.50€

Carpaccio of filet of beef in truffle sauce, figs & planed Parmesan 13.00€

Peach with red onions flavoured with currant baked in oven with Majorcan goat cheese 12.50€

Home marinated salmon with wild fennel herb, lemon fruits & avocado cream 13.00€

### **Pasta**

Spaghetti "Es Verger" with fine herbs, olive oil & Parmesan 11.00€

Papardelle mit Ragout vom Kalb & Sommergemüse 15.00€

### **Main courses**

Slice of turbot on stew of artichokes with oil of chive 25.00€

Crunchy hake in potato cream with spinach & sun dried tomatoes 23.00€

Sea bass on aubergine pure & juice of bush tomatoes 23.00€

"Surf and turf" of guinea fowl and prawn with vinaigrette of papaya 23.00€

Braised cheeks of veal in truffle sauce & mashed potatoes 23.00€

Galician filet of beef with mixed pepper "au gratin" on cream spinach & Parmesan 26.00€

### **Desserts**

Iced Mokka with milk foam 4.50€

Variation of sorbet "Posada del Marques" 7.50€

Oven fresh chocolate cake with fig chutney & raspberry sorbet 9.00€

Caramelized Austrian torn pan cake with raisins & plums from our garden 9.50€

Summerly fruits with lemon Sabayone "au gratin" 8.50€