

ONLINE  
**LUNCH MENU**



HOTEL LA PALMA

STRESSA • • • • •



## VORSPEISEN

- Parma Schinken, Kompott aus roten Zwiebeln in Essig und kleines Focaccia \_\_\_\_\_ € 22,50  
mit Olivenöl (2, 3, 9, 13)
- „Carne salada carpaccio“, Frühlingssalate und Späne \_\_\_\_\_ € 20,00  
von Schafsmilchricotta (3)
- Garnelen nach katalanischer Art mit roten Zwiebeln, Piccadilly-Tomaten und Oliven \_\_\_ € 20,00  
(8, 13)
- Räucherlachsscheiben mit Mango-Tartar, Limetten und Chili \_\_\_\_\_ € 20,00  
(2, 5, 8, 13)
- Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Vollkornbrot-Crouton mit Butter  
und Kantabrischen Sardellen (2, 3, 5, 6, 9, 13) \_\_\_\_\_ € 22,50

## ERSTE GÄNGE

- Trenette mit ligurischem Pesto und aromatischem Schwarzbrot-Crumble (2, 6, 9, 13) \_\_ € 20,00
- Ravioli aus Monferrato “Pastificio Baracco” gefüllt mit geschmortem Fleisch \_\_\_\_\_ € 22,50  
und mit aufgeschlagener Salbeibutter (1, 3, 9, 12, 14)
- Dinkel mit karamellisierten Kirschtomaten, Stracciatella und Olivenpulver (2, 3, 9) \_\_\_\_\_ € 20,00
- Mezze maniche mit Rinderhackfleischwurst und Ziegenricotta (3, 9, 12, 13) \_\_\_\_\_ € 22,50
- Spaghettone nach Chitarra Art mit Venusmuscheln und Bottarga (4, 5, 9, 14) \_\_\_\_\_ € 22,50

## ZWEITE GÄNGE

- Lammkoteletts nach provenzalischer Art (11) \_\_\_\_\_ € 25,00
- Ein halbes Hähnchen, bei niedriger Temperatur gegart,  
in einer Kruste aus Alpenkräuterfett (3) \_\_\_\_\_ € 25,00
- Kleine Tintenfische und Gemüse in knusprigen Teigmanteln, \_\_\_\_\_ € 25,00  
dazu eine leichte Estragon-Sauce (3, 8, 9, 12)
- Wolfsbarschfilet auf Lauchcremesuppe mit Kartoffelchips (5, 9) \_\_\_\_\_ € 25,00
- Gegrilltes Rinderentrecôte mit Räuchersalz \_\_\_\_\_ € 25,00
- Salziges Cannolo aus Blätterteig, gefüllt mit Gemüsecaaponata und Camembert \_\_\_\_\_ € 20,00  
auf einem Coulis aus Pachino-Tomaten (2, 3, 9, 12)



## SALADS

### Caesar Salad (2, 3, 9, 13)

Grüner Salat, Huhn, knuspriges Brot, Grana Padano, Sauce Cesar \_\_\_\_\_ € 20,00

### Griechischer Salat (2, 3, 13)

Salatmischung der Saison, griechischer Fetakäse, schwarzen Oliven, Gurken, \_\_\_\_\_ € 17,50  
Kirschtomaten und Rote Zwiebel

### Vegan Symphony (2, 7, 9)

Gemüse- und Salatmischung, Couscous und eine milde Minzsauce \_\_\_\_\_ € 17,50

### La Palma (2, 3, 5, 8, 13)

Songino Salat, Geräucherter Lachs, Quinoa, Julienne Tomaten und Joghurtsauce \_\_\_\_\_ € 20,00

## DESSERTS

Pavlova mit „zwei Essigsorten“, Erdbeeren und Mohn \_\_\_\_\_ € 14,00  
(14 - *glutenfrei und laktosefrei*)

Köstliche Piña Colada, knusprig mit Kokos und Safran \_\_\_\_\_ € 14,00  
(14 - *glutenfrei und laktosefrei*)

Exotische Komposition, Schokoladenplättchen und Passionsfruchtkerne (2, 3, 9) \_\_\_\_\_ € 14,00  
Schicht-„Sandwich“ mit Himbeeren und Zitrone auf einer Sauce aus roten Beeren (3, 9)

Ein Genuss aus weißer Schokolade und rosa Grapefruit, garniert mit Mandelstreuseln \_\_\_\_\_ € 14,00  
(2, 3, 9, 14)

*Wir möchten unsere Gäste darauf hinweisen, dass Sie für alle Informationen zu Allergenen (Nummern in Klammern neben jedem Gericht) die entsprechenden Unterlagen einsehen können, die Ihnen auf Anfrage von unseren Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden. Die angegebenen Angaben, einschließlich der Bezeichnungen "glutenfrei" und "laktosefrei", können eine mögliche Kontamination nicht ausschließen.*

*Wir weisen Sie auch darauf hin, dass einige unserer Produkte, um eine konstante Qualität zu gewährleisten, möglicherweise einem Schockkühlprozess unterzogen wurden oder am Ursprungsort eingefroren wurden.*