



Kanarische Tradition mit einem Hauch von Avantgarde

Im Herzen des Restaurants Anturium ehrt jedes Gericht die lokalen Zutaten, wie die biologischen Tomaten aus Tejina, die frischen Brunnenkressen aus La Gomera oder die im Atlantik gefangenen Fische.

Tradition canarienne avec une touche d'avant-garde

Au cœur du Restaurant Anturium, chaque plat rend hommage aux ingrédients locaux, tels que les tomates biologiques de Tejina, le cresson frais de La Gomera ou les poissons pêchés dans les eaux de l'Atlantique.



RESTAURANTE

ANTURIUM

Information zu Allergenen

Alle unsere Gerichte können 14 Hauptallergene

enthalten, entweder direkt oder durch Kreuzkontamination, darunter: Getreide, das Gluten enthält, Meeresfrüchte (Krusten- und Schalentiere), Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse), Sellerie, Senf, Sesam.

Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

Informations sur les allergènes

Tous nos plats peuvent contenir les 14 allergènes

principaux, soit directement, soit par contamination croisée.

Parmi ceux-ci : céréales contenant du gluten, fruits de mer (crustacés et mollusques), œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, pacanes), céleri, moutarde et sésame.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à vous adresser à la réception.





Vorspeisen | *Entrées*

Marinierte Tomaten der Saison, gezupfte Burrata, frische Blätter und Tatar von marinierten Oliven. 16 €

Tomates de saison assaisonnées, burrata effilochée, jeunes pousses et tartare d'olives marinées

Warmer Salat mit saisonalen Pilzen, konfierten Kirschtomaten, Avocadowürfeln und karamellisierten Erdnüssen. 17 €

Salade tiède de champignons de saison, tomates cerises confites, dés d'avocat et cacahuètes caramélisées.

Tatar von roten Garnelen und tropischer Ananas, knuspriger Reis und *Leche-de-Tigre**-Sorbet mit grünem Apfel und Basilikum. 20 €

Tartare de crevette rouge et ananas tropical, riz croustillant et sorbet à la leche de tigre, pomme verte et basilic.*

Mariniertes Thunfisch-Tatar mit Soja-, Sesam- und Kimchi*-Dressing, Avocado-creme. 20 €

Tartare de thon mariné, assaisonnement soja, sésame et kimchi, crème d'avocat.

Auswahl handwerklich hergestellter kanarischer Käsesorten. 15 €

Sélection de fromages artisanaux des Canaries.

*

Leche de Tigre. Zitrusmarinade des peruanischen Ceviche. Trotz ihres Namens enthält sie weder Milch noch andere Milchprodukte / *Marinade citronnée utilisée pour le ceviche péruvien. Malgré son nom, elle ne contient ni lait ni produits laitiers*

kimchi. Traditionelle koreanische Zubereitung aus fermentiertem Gemüse mit intensivem, leicht scharfem Geschmack / *Préparation traditionnelle coréenne de légumes fermentés, au goût intense et légèrement relevé.*





Vorspeisen | *Entrées*

Weißer Spargelcremesuppe mit geröstetem Mais und Kräuteröl. 10 €

Velouté d'asperges blanches, maïs torréfié et huile aux herbes fraîches.

Cremige saisonale Kroketten mit Kimchi und jungen Sprossen. 10 €

Croquettes crémeuses de saison, kimchi et jeunes pousses.

Brioche mit langsam gegartem Rindfleisch, Kimchi-Emulsion, jungen Blättern der Saison und Piparra-Paprika*. 15 €

Brioche de bœuf cuit à basse température, émulsion de kimchi, jeunes pousses de saison et piment piparra.*

Tatar vom Angus-Rinderfilet, Spiegelei, Chips von kanarischen Kartoffeln und eine leicht pikante Emulsion. 18 €

Tartare de filet de bœuf Angus, œuf au plat, chips de pommes de terre des Canaries et émulsion légèrement relevée.

*

Piparra-Paprika / piment piparra: eine milde, längliche grüne Paprikaschote aus dem Baskenland, geschätzt für ihren feinen, leicht säuerlichen Geschmack. / *Petit piment vert doux et allongé, traditionnel du Pays basque, apprécié pour sa saveur délicate et légèrement acidulée.*





Reis & Nudeln | *Riz & Pâtes*

Unsere traditionelle *Carbonara* mit frischen Spaghetti, Guanciale und Pecorino Romano. 15 €

Notre Carbonara traditionnelle, spaghetti frais, guanciale et Pecorino Romano.

Cremiger Reis mit saisonalen Pilzen, Garnelen-Carpaccio und grüner Aioli. 17 €

Riz crémeux aux champignons de saison, carpaccio de gambas et aioli vert.

Schwarzes Risotto mit saharischem Tintenfisch und traditioneller Aioli*. 17 €

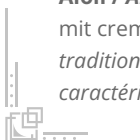
Risotto noir au calamar saharien et aioli traditionnel.*

Cremiger Reis mit Gemüseragout, Tartufata und Kirschtomaten. 16 €

Riz crémeux au ragoût de légumes, tartufata et tomates cerises.

*

Aioli / Aïoli: eine traditionelle mediterrane Emulsion aus Knoblauch und Olivenöl, mit cremiger Textur und charakteristischem Geschmack. / *Émulsion méditerranéenne traditionnelle à base d'ail et d'huile d'olive, à la texture onctueuse et au goût caractéristique.*





Fisch | *Poissons*

Tägliche Auswahl an frischem Fisch nach Marktangebot mit passender Beilage.

S.M €

Sélection quotidienne de poisson frais selon le marché et sa garniture.

Gegrillter Pámpano*, Kartoffelschaum von kanarischen Kartoffeln und traditionelle Majada-Brühe mit heimischem Färberdistel.

28 €

Pámpano grillé, espuma de pomme de terre des Canaries et bouillon de majada traditionnel au faux safran local.*

Gegrillter südlicher Seehecht, Beurre blanc mit Nussbutter und Emulsion von Lanzarote-Süßkartoffeln.

28 €

Merlu austral grillé, beurre blanc au beurre noisette et émulsion de patate douce de Lanzarote.

Konfierter Kabeljau, Cashew-Romesco und Schaum von traditionellem Pil Pil.

26 €

Cabillaud confit, romesco de noix de cajou et écume de pil pil traditionnel.

*

Pámpano: Tein heimischer Fisch aus den Gewässern rund um die Kanarischen Inseln, geschätzt für seinen feinen Geschmack und sein zartes, saftiges Fleisch. / *Poisson local des eaux des îles Canaries, apprécié pour sa saveur délicate et sa chair tendre et fondante.*



Fleisch | Viandes



Gegrilltes Secreto* vom Ibérico-Schwein, getrüffelt
Kartoffelpüree, Demi-glace und karamellierte Zwiebel. 25 €

Secreto de porc ibérique grillé, purée de pommes de terre truffée,
demi-glace et oignon caramélisé.*

Gebratene Entenbrust, cremiges Knollenselleriepüree und
traditionelles rotes Curry. 25 €

*Magret de canard rôti, crémeux de céleri-rave et curry rouge
traditionnel.*

Roastbeef vom amerikanischen Angus-Rind vom Grill,
Escalivada von über Holzkohle gerösteter Paprika. 30 €

*Faux-filet de bœuf Angus américain grillé, escalivada de poivrons
grillés au charbon de bois.*

Gegrilltes Filet vom irischen Angus-Rind, Kartoffel-Parmesan-
Creme, Demi-glace und Tatar vom konfierten Apfel. 27 €

*Filet d'Angus irlandais grillé, crème de pomme de terre au
Parmesan, demi-glace et tartare de pomme confite.*

* **Secreto Iberico-Schwein / Secreto* de porc ibérique:** ein saftiges, fein marmoriertes Stück vom Ibérico-Schwein, geschätzt für seine Zartheit und seinen intensiven Geschmack. / *Une pièce de porc ibérique juteuse et finement persillée, appréciée pour sa tendreté et sa saveur intense.*





Dessert

Karamellisiertes Blätterteiggebäck, Vanille-Zitronen-Pâtisserieschokolade, Hibiskuseis, Crumble, gefriergetrocknete Himbeeren und Zitrus-Hibiskus-Gel. 7 €

Feuilleté caramélisé, crème pâtissière à la vanille et au citron, glace à l'hibiscus, crumble, framboise lyophilisée et gel d'hibiscus aux agrumes.

7 €

Riegel aus weißer Schokolade und Kaffirlimette, Granité aus Sellerie, Apfel, Limette und Minze, Himbeerschäum und knuspriger Crumble.

Lingot de chocolat blanc et combava, granité de céleri, pomme, citron vert et menthe, espuma de framboise et crumble croustillant.

7 €

Kokosnuss, Vanille, Haselnuss, Kakao-Crumble und Zuckerwatte.

Noix de coco, vanille, noisette, crumble au cacao et barbe à papa.

7 €

Schokoladen-Coulant (70% Kakao) mit Karamellkern, geeister Pekannuss-Quenelle und Meersalzflöckchen.

Coulant au chocolat 70%, cœur caramel, quenelle glacée à la noix de pécan et fleur de sel.

Auswahl handwerklich hergestellter kanarischer Käsesorten. 15 €

Sélection de fromages artisanaux des Canaries.