



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*

Gartensalat mit Tatar von Tomaten, roten Zwiebeln und Avocado, Vinaigrette aus geräuchertem Käse, Honig aus Teneriffa und knusprigem Mais. 14,50 €

Salade du potager, tartare de tomate, d'oignon rouge et d'avocat, vinaigrette au fromage fumé, miel de Tenerife et maïs croustillant.

Warmer Salat mit saisonalen Pilzen, konfierten Kirschtomaten, Avocadowürfeln und karamellisierten Erdnüssen. 16 €

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. 22 €

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. 19 €

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 Krokette mit Kimchi und jungen Sprossen. 10 €

Croquettes crémeuses de saison, kimchi et jeunes pousses.

Geröstete Aubergine, glasiert mit Nikkei-Mojo*, Süßkartoffel-Emulsion, Pecorino Romano* und saisonalen Sprossen. 14 €

Aubergine rôtie, glacée au mojo nikkei, émulsion de patate douce, Pecorino Romano* et jeunes pousses de saison.*

Unsere Interpretation der klassischen "Huevos Rotos" mit traditionell gewürztem Angus-Steak-Tatar, knusprigen Kartoffelchips und Spiegelei. 17 €

Notre version des Huevos Rotos, avec steak tartare d'Angus assaisonné à la façon traditionnelle, chips de pommes de terre et œuf au plat.

*

Nikkei-Mojo / Mojo Nikkei. Fusionssauce, die den kanarischen Mojo mit Aromen der peruanisch-japanischen Nikkei-Küche verbindet / *Sauce fusion associant le mojo canarien aux saveurs de la cuisine nikkei, d'inspiration péruvo-japonaise.*

Pecorino Romano. Queso italiano elaborado con leche de oveja, de sabor intenso, salado y ligeramente picante / *Italian sheep's milk cheese with an intense, salty and slightly spicy flavour.*





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.

Reis mit Tintenfisch und Meeresfrüchten, traditionelle Aioli. 17 €

Riz au calamar et aux fruits de mer, aioli traditionnel.

Reis mit Kaninchen in kanarischem Salmorejo, Koriander-Mojo. 17 €

Riz au lapin mariné, mojo à la coriandre et glaçage au « salmorejo » canarien.



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.

27 €

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

Sahara-Kalmar in zwei Zubereitungen mit unserer Interpretation der Causa Limeña*.

26 €

Calamar saharien en deux cuissons, accompagné de notre causa limeña revisitée.*

Confierter Kabeljau, Cashew-Romesco und traditioneller Pil Pil als Schaum.

26 €

Cabillaud confit, romesco aux noix de cajou et pil-pil traditionnel en espuma.

*

Causa limeña. Traditionelle peruanische Zubereitung aus gepressten Kartoffeln, mit gelber Chili und Limette gewürzt / *Préparation traditionnelle péruvienne à base de pomme de terre pressée, assaisonnée de piment jaune et de citron vert.*



Fleisch | Viandes



Gepresster Ochsenschwanz mit Kartoffel-Parmentier*,
Schnittlauchbutter und Demi-glace. 24 €

Lingot de queue de bœuf, parmentier de pomme de terre au
beurre de ciboulette et demi-glace de son jus.*

Knuspriges Entenmagret-Katsu*, traditionelles rotes Curry,
Kimchi und Creme von Stangensellerie und Knollensellerie. 24 €

Katsu croustillant de magret de canard, curry rouge traditionnel,
kimchi et crème de céleri et céleri-rave.*

Gegrillte Picanha vom irischen Angus, unsere Interpretation
des chilenischen Pebre* und knusprige Kartoffeln. 23 €

Picanha d'Angus irlandais grillée, notre interprétation du pebre
chilien et pommes de terre croustillantes.*

Gegrilltes Filet vom irischen Angus-Rind, Kartoffel-Parmesan-
Creme, Demi-glace und Tatar vom konfierten Apfel. 26 €

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

* **Kartoffel-Parmentier / parmentier de pomme de terre.** Feines, besonders cremiges
Kartoffelpüree nach französischer Art / *Purée de pommes de terre fine et très
onctueuse, emblématique de la cuisine française.*

Katsu. Japanische Zubereitungsart, bei der mit Panko (japanischem Paniermehl)
paniert und knusprig ausgebacken wird / *Préparation japonaise consistant à paner
avec du panko (chapelure japonaise) puis à frire jusqu'à obtenir une texture crouillante.*

Pebre. Traditionelle chilenische kalte Sauce, frisch und aromatisch, meist mit
Koriander, Chili, Zwiebel und Tomate zubereitet / *Sauce froide traditionnelle chilienne,
fraîche et aromatique, généralement préparée avec coriandre, piment, oignon et tomate.*





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 €

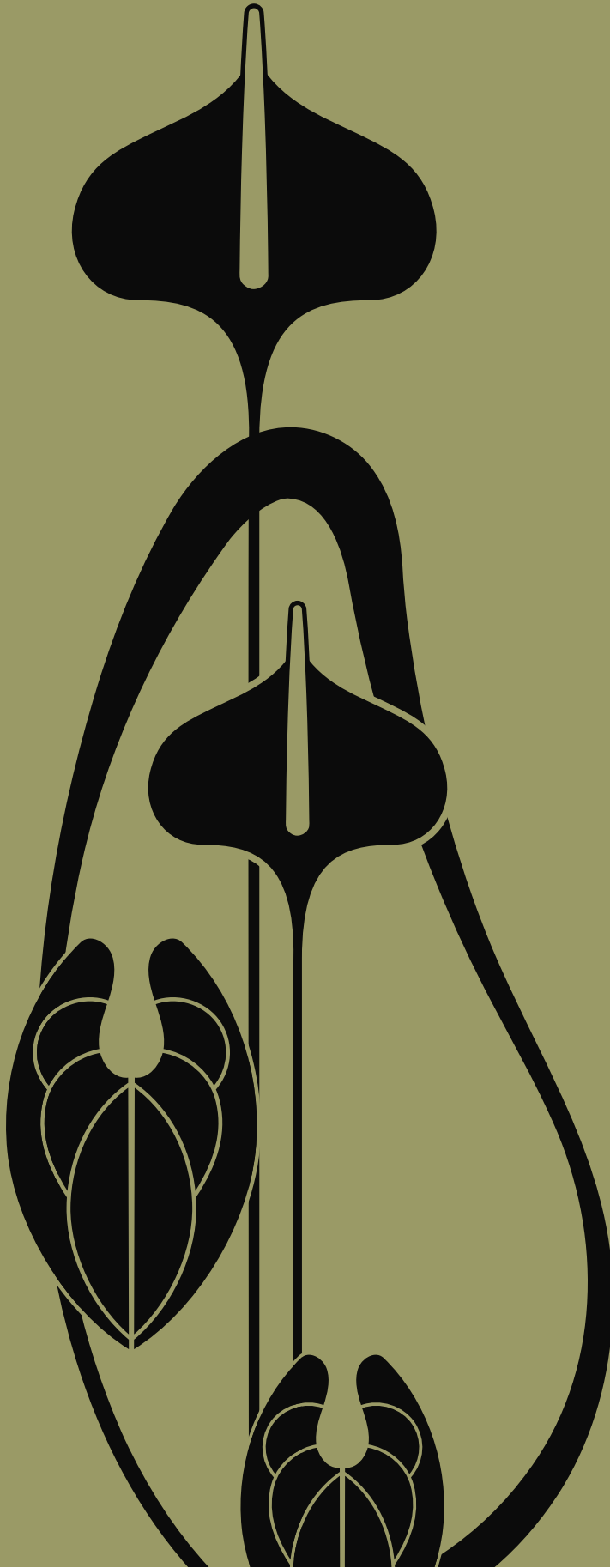
Schokoladen-Coulant (70% Kakao) mit Karamellkern, geeister Pekannuss-Quenelle und Meersalzflöckchen.

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.



Sabores auténticos adaptados a cada paladar

Este menú ofrece opciones vegetarianas y veganas, siempre con la calidad, creatividad y respeto por los ingredientes que nos distinguen.

Authentic flavours tailored to every palate

This menu offers vegetarian and vegan options, always prepared with the quality, creativity and respect for ingredients that define us.

Authentische Aromen für jeden Gaumen

Dieses Menü bietet vegetarische und vegane Optionen, stets mit der Qualität, Kreativität und dem Respekt vor den Zutaten, die uns auszeichnen.

Des saveurs authentiques adaptées à chaque palais

Ce menu propose des options végétariennes et véganes, toujours préparées avec la qualité, la créativité et le respect des ingrédients qui nous distinguent.



Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern | Taxes incluses dans tous les prix

Unsere vegetarische Auswahl *Notre sélection végétarienne*

Feta- und Avocadosalat. 13 €

Mit Gemüsetatar und knusprigen Kichererbsen mit Knoblauch.

Salade de feta et d'avocat.

Avec tartare de légumes et pois chiches croustillants à l'ail.

Warmer Salat mit saisonalen Pilzen. 16,50 €

Mit konfierten Kirschtomaten, Avocado und karamellisierten Erdnüssen.

Salade tiède de champignons de saison.

Avec tomates cerises confites, avocat et cacahuètes caramélisées.

Auberginentatar nach Escabeche-Art. 10,50 €

Mit gegrillten Kirschtomaten, Papa-Bonita-Chips und Kimchi-Emulsion.

Tartare d'aubergine en escabèche.

Avec tomates cerises grillées, chips de papa bonita et émulsion au kimchi.

Gegrillte Avocado. 17 €

Mit Pico de Gallo, Süßkartoffel-Emulsion aus Lanzarote und pflanzlicher Demi-Glace.

Avocat grillé.

Avec pico de gallo, émulsion de patate douce de Lanzarote et demi-glace végétale.

Ramen nach Anturium-Art. 20 €

Mit Nudeln und Knoblauch-Seitan.

Ramen végétal façon Anturium.

Avec nouilles et seitan à l'ail.

Cremiger Reis mit saisonalen Pilzen. 15,50 €

Mit konfierten Pilzen und Süßkartoffel-Emulsion aus Lanzarote.

Riz crémeux aux champignons de saison.

Avec champignons confits et émulsion de patate douce de Lanzarote.