



CARTA TREURER

APERITIVOS

Croquetas ^{1,7} de camaiot, setas e hinojo	8€
Croquetas ^{1,7} de gamba ² roja de Mallorca	8€
Tosta de pan ¹ de cristal con escabeche de bacalao ⁴	8€
Ensaladilla ^{3,7} con ventresca de atún ⁴ y caviar de aceite Treurer	8€
Coca ¹ de aceite Treurer, pimientos asados y embutido de cerdo negro	8€

ENTRANTES

Ensalada Treurer con productos frescos y de temporada ⁷	16€
Carpaccio de remolacha, naranja, queso fresco ⁷ y miel con rúcula y avellanas ⁸	14€
Ensalada de calabaza asada con canela, setas butifarrón, hierbas frescas y all i oli ⁷ de ajo asado	16€
Tronco de berenjena relleno de verduras de temporada, con tomate de ramallet y hierbas del huerto	18€
Tagliatelle al pesto verde con aceite de Treurer	16€

PRINCIPALES

Canelón de corvina ⁴ , gamba ² de Mallorca y su propia bisque ^{1,7}	20€
Bacalao a la mallorquina con espinacas, pasas, piñones y patatas	24€
Carrilleras de cerdo al vino ¹² tinto de Algaida con cremoso de patata de aceite de Treurer al romero	20€
Solomillo de cerdo negro con tumbet	22€

POSTRES

Pudin ^{3,1} de ensaimada con crumble y helado de leche ⁷ merengada	9€
Bizcocho de almendras ^{8,1} de Mallorca y aceite Treurer, salsa de chocolate blanco y coco, catanias de lima y helado ⁷ de almendra	9€
Cardenal ⁷ de Lloseta y sopa de frutos rojos	8€
Sorbete ^{1,7} de limón y ginebra, arándanos, nueces ⁸ , miel, pimienta rosa y aceite virgen extra Treurer	8€
Ensalada de fruta	6€

MENÚ TREURER

Entrante, principal más postre
Agua normal y café

40€



IVA incluido

APERITIVES

Croquettes ^{1,3,7} of camaiot, mushrooms and fennel	8€
Croquettes ¹ of red prawns ² from Mallorca	8€
Glass bread toast ¹ with pickled cod marinade ⁴	8€
Salad ^{3,7} with tuna belly ⁴ and Treurer olive oil caviar	8€
Treurer's oil coke ¹ , roasted peppers and black deer sausage	8€

STARTERS

Treurer salad with fresh and seasonal produce ⁷	16€
Carpaccio of beetroot, orange, fresh cheese ⁷ and honey with rocket and hazelnuts ⁸	14€
Roasted pumpkin salad with cinnamon, sauerkraut mushrooms, fresh herbs and roasted garlic all i oli ⁷	16€
Aubergine log stuffed with seasonal vegetables, with ramallet tomato and herbs from the vegetable garden	18€
Tagliatelle with green pesto and Treurer oil	16€

MAIN COURSES

Sea bass cannelloni ^{4,1,7} , Majorcan prawns ² and its own bisque	20€
Mallorcan style cod ⁴ with spinach, raisins, pine nuts and potatoes	24€
Pork cheeks in red wine ¹² from Algaida with creamy potato sauce with rosemary Treurer oil	20€
Black pork sirloin steak with tumbet	22€

DESSERTS

Pudding ³ , of ensaimada ¹ with crumble and meringue milk ice cream ⁷	9€
Majorcan almond ⁸ sponge cake ^{1,7} and Treurer oil, white chocolate and coconut sauce, lime catanias and almond ice cream ⁷	9€
Cardenal ¹ de Lloseta and red fruit soup	8€
Lemon ^{1,7} and gin sorbet, blueberries, walnuts ⁷ , honey, pink pepper and Treurer extra virgin oil	8€
Fruit salad	8€

MENU TREURER

Starter, main course plus dessert	40€
Normal water	

VAT included





APERITIVEN

Kroketten ^{1,3,7} von Camaïot, Champignons und Fenchel	8€
Kroketten ^{1,7} von roten Garnelen ² aus Mallorca	8€
Toastbrot aus Glas ¹ mit eingelegtem Kabeljau in Marinade ⁴	8€
Salat ^{3,7} mit Thunfischbauch ⁴ und Treurer Olivenölkaviar	8€
Koks von Johannisbrot ¹ und Treurer Öl, geröstete Paprika und Figatella de porc negre	8€

STARTERS

Treurer Salat mit frischen und saisonalen Produkten ⁷	16€
Carpaccio von Roter Bete, Orange, Frischkäse ⁷ und Honig mit Rucola und Haselnüssen ⁸	14€
Gebratener Kürbissalat mit Zimt, Sauerkrautpilzen, frischen Kräutern und geröstetem Knoblauch all i oli ⁷	16€
Mit Gemüse der Saison gefüllter Auberginenstamm, mit Ramallet-Tomaten und Kräutern aus dem Gemüsegarten	18€
Tagliatelle mit grünem Pesto und Treurer-Öl	16€

HAUPTGERICHTE

Seebarsch-Cannelloni ⁴ , mallorquinische Garnelen ² und eine eigene Biskuitcreme ^{1,7}	20€
Kabeljau ⁴ nach mallorquinischer Art mit Spinat, Sultaninen, Pinienkernen und Kartoffeln	24€
Schweinebäckchen in Rotwein ¹² aus Algaida mit Kartoffelrahmsauce und Rosmarin-Treurer-Öl	20€
Lendensteak vom schwarzen Schwein mit Tumbet	22€

DESSERTS

Pudding ^{3,7} aus Ensaimada mit Streuseln und Baiser-Milch-Eis ⁷	9€
Mallorquinischer Mandelbiskuit ^{8,1} und Treurer-Öl, weiße Schokoladen- und Kokosnusssauce, Limetten-Catanias und Mandeleis ⁷	9€
Cardenal ¹ de Lloseta und Suppe aus roten Früchten	8€
Zitronen-Gin-Sorbet ^{1,7} , Heidelbeeren, Walnüsse ⁸ , Honig, rosa Pfeffer und kaltgepresstes Treurer-Öl	8€
Obstsalat	6€

TREURER MENÜ

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	40€
Normalwasser	

Inklusive MwSt.

APERITIVES

Croquettes ^{1,3,7} de camaïot, champignons et fenouil	8€
Croquettes ^{1,3,7} de crevettes rouges ² de Majorque	8€
Toast croquant ¹ avec marinade de morue ⁴	8€
Salade ^{3,7} avec ventre de thon ⁴ et caviar à l'huile d'olive de Treurer	8€
Coca ¹ de caroube et huile de Treurer, poivrons grillés et figatella de porc noire	8€

LES STARTERS

Salade Treurer avec des produits frais et de saison ⁷	16€
Carpaccio de betterave, orange, fromage frais ⁷ et miel avec roquette et noisettes ⁸	14€
Salade de potiron à la cannelle au four, champignons revenue à la "butifarron" (charcuterie mayorquine), herbes fraîches et aïoli ⁷ d'ail braisé	16€
Bûche d'aubergine farcie aux légumes de saison, avec tomate ramallet et herbes du jardin	18€
Tagliatelles au pesto vert et à l'huile de Treurer	16€

PLATS PRINCIPAUX

Cannelloni de courbine ^{4,1,7} , crevettes de Majorque ² et sa propre bisque	20€
Morue à la majorquine avec épinards, raisins secs, pignons et pommes de terre	24€
Joues de porc au vin ¹² rouge d'Algaida, sauce crémeuse aux pommes de terre, au romarin et à l'huile de Treurer	20€
Aloyan de porc noire avec tumbet	22€

DESSERTS

Pudding ^{3,1,7} d'ensaimada avec crumble et glace au lait meringuée ⁷	9€
Génoise majorquine aux amandes ⁸ et huile de Treurer, sauce au chocolat blanc et à la noix de coco, catanias au citron vert et glace aux amandes ⁷	9€
Cardenal de Lloseta et soupe de fruits rouges	8€
Sorbet ^{1,7} au citron et au gin, myrtilles, noix ⁸ , miel, poivre rose et huile extra vierge Treurer	8€
Salade de fruits	6€

MENU TREURER

Entrée, plat principal et dessert	40€
Eau et café normaux	

TVA incluse

