

MAGNA CAFÉ
RESTAURANTE & LOUNGE BAR



Kleinigkeiten:

| | |
|---|------------|
| Iberischer Landschinken aus Eichelmasthaltung | 22,00€ |
| Kristallbrot mit Tomate und nativem Olivenöl | 3,50€/und. |
| Anchovis "00" aus dem Kantabrischen Meer mit Öl aus | |
| Arbequina-Oliven und Balsamico-Essig | 3,50€/und. |
| Gereifter Manchego-Käse | 12,00€ |
| Knusprige Garnelen mit Wasabi-Mayonnaise | 14,00€ |

Vorspeisen:

| | |
|---|--------|
| Gemischter Vorspeiseteller des Hauses | 16,00€ |
| Hummersalat mit Krabben | 19,50€ |
| Wirsingkrautsalat mit Quinoa und Avocado, dazu Dijon-Senf-Zitronen-Vinaigrette | 15,00€ |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Pinienkernen und karamellisiertem Apfel, begleitet von einem Rucolasalat und einer Reduktion aus Balsamico-Essig | 15,50€ |
| Echter italienische Burrata mit Tomate, Paprika, Avocado und Balsamico-Essig | 16,50€ |
| Tartar vom Thunfisch mit Avocado, serviert mit bunten Blattsalaten und Dressing aus Ingwer, Wasabi und Soja | 17,50€ |
| Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pilzen, Parmesan, Birne und Trüffelöl | 15,00€ |
| Carpaccio von roten Riesengarnelen und ihren hausgemachten Sorbets | 20,00€ |
| Magna-Toast, mit Zwerggarnelen und mariniertem Lachs, serviert mit Senfsauce und Limetten-Mayonnaise | 16,00€ |
| Coca-Brot mit Gänseleberpastete nach Art des Hauses, serviert in Honigbrot mit Waldfrüchten und Apfel | 17,00€ |
| Miesmuscheln à la Crème, mit Weißwein, Zwiebeln, Schalotten und Petersilie | 12,00€ |
| Jakobsmuscheln mit Pilzen der Saison, begleitet von Kartoffelschaum | 17,00€ |
| Gegrillter Tintenfisch mit kandierten Kartoffeln, getrockneten Oliven und Tintenfischsoße | 15,00€ |
| Gemüse- und Pilzteller vom Grill | 14,00€ |
| Krabben "Pil-Pil" | 14,00€ |
| Frische Foie Gras vom Grill mit karamellisierten Birnen und süßer Sojasauce mit Sesam und Trockenfrüchten | 18,00€ |
| Hummersuppe | 14,00€ |
| Tagessuppe | 12,00€ |

Nudel- und Reisgerichte:

| | |
|--|--------|
| Hausgemachte Cannelloni mit ausgesuchter Fleisch-Pilzfüllung | 16,00€ |
| Ravioli mit Hummerfüllung, begleitet von sautiertem zarten Gemüse | 20,00€ |
| Spezzatino, frische hausgemachte Pasta mit Kalbsfilet und einer Creme aus Pilzen und Balsamico-Essig | 18,00€ |
| Spaghetti "Pescatora" frische in Olivenöl, Knoblauch und Chili sautierte Pasta mit Miesmuscheln, Tintenfisch, Jakobsmuschel und Krabben | 18,00€ |
| "Tagliatelle Porcini" mit Steinpilzen, Knoblauch, Riesengarnelen, Parmesan, Rucola, Olivenöl und Weißwein | 18,00€ |

| | |
|---|--------|
| "Risotto Porchini" sautiert mit frischen Wildpilzen, Trüffelöl, Weißwein, Parmesan und Petersilie _____ | 18,00€ |
| "Risotto Nero" schwarzer Arborio-Reis, sautiert mit Krabben, Miesmuscheln, Tintenfischen und Jakobsmuscheln _____ | 20,00€ |
| "Risotto Zafferano" sautiert mit Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfischen, Kaisergranaten und Spargel _____ | 20,00€ |
| Cremiger Reis mit roten Riesengarnelen _____ | 24,00€ |
| Frische Pasta sautiert in Olivenöl mit Knoblauch, Weißwein und Hummer _____ | 28,00€ |

Fisch:

| | |
|---|--------|
| Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse-„Tagliolini" und seiner Püree-Trilogie _____ | 24,00€ |
| Lachs mit frischem Spinat und Safrancreme _____ | 19,00€ |
| Roter Thunfisch à la Magna _____ | 26,50€ |
| Seezunge "Meuniere" serviert mit Püree und Champignons _____ | 26,00€ |
| Kohlenfisch in Miso-Sake-Marinade mit gegrillter Aubergine und frischem Salat _____ | 26,00€ |
| Hummer, Gegrillter, "Pil-Pil", Thermidor oder nach Art des Hauses _____ | 38,00€ |
| Steinbutt vom Grill mit Ofenkartoffeln, grünem Spargel, Pilzen der Saison und Sauce Hollandaise _____ | 27,00€ |

Carnes

| | 200g | 300g |
|---|--------|--------|
| Roastbeef vom einheimischen Wagyu-Rind _____ | 49,00€ | 75,00€ |
| Steak Tartar mit Yucca _____ | | 26,00€ |
| Kalbfleischwürfel "Africana" in Currysauce, serviert mit karamellisierter Banane, Erdnüssen, Mandarinen, Mango-Chutney, Ananas, Gurke und Kokosreis _____ | | 27,00€ |
| Gegrilltes Entrecôte aus Asturien, mit Bohnen und Kartoffeln (300g.) _____ | | 25,00€ |
| Rinderfilet aus Asturien, serviert mit hausgemachten frittierten Kartoffeln _____ | | 26,00€ |
| "Beef Tagliata" köstliche Kalbfleischstreifen, serviert mit Rucola und Cherry-Tomaten, Parmesan und Balsamico-Essig " _____ | | 24,00€ |
| Hähnchenbrust aus Freilandhaltung in Rosmarin-Weißweinsauce, serviert mit Auberginen, Tomate und Mozzarella _____ | | 20,00€ |
| Koteletts vom Neuseelandlamm mit roter Currysoße und Risotto Campestre (Pilze, Artischocken und weitere Gemüsesorten) _____ | | 26,00€ |
| Entenbrust mit Himbeeren und einer Beilage aus Pilzen und Spargeln _____ | | 22,00€ |
| Hamburger vom Rind (200g) mit frittierten Kartoffeln, Tomaten und hausgemachter Sauce _____ | | 18,00€ |
| Im eigenen Saft gebratene Lammshulter mit Saisongemüse und Pilzen _____ | | 28,00€ |
| Knuspriges Spanferkel mit Saisongemüse, Preiselbeergelée und Kürbispüree _____ | | 20,00€ |
| Ochschwanz nach Art des Hauses _____ | | 18,00€ |

Beilagen:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Frittierte Kartoffeln _____ | 6,50€ |
| Ofenkartoffeln _____ | 6,50€ |
| Grillgemüse _____ | 9,50€ |

