TRULL den FRANCESC

HERBST-WINTER 2026-27

Verwurzelt im Empordà.
Zubereitet in unserer Küche.

Zum Auftakt

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenstopfleber · 170 g 28,00
mit karamellisiertem Apfel und Balsamico-Vinaigrette

Schnecken à la llauna mit drei Saucen 18,00
Vinaigrette, Aioli und geschmorte Tomaten mit Zwiebeln

Reis mit Steinpilzen, Oktopus und Kalmar 18,00
Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

Kalmar nach andalusischer Art 21,00
Leicht in Mehl gewendeter, frittierter Kalmar

Oktopus mit Kartoffelpüree 21,00
Nach galicischer Art (natives Olivenöl und Paprikapulver)

Lauwarmes Schweinsfuß-Carpaccio 14,00
mit Foie gras und Senfvinaigrette

Cannelloni mit konfierter Entenkeule und Foie gras 17,00
mit Steinpilz-Béchamelsauce

Cannelloni mit Bratenfleisch und Béchamelsauce 15,00

Kroketten mit Bratenfleisch 14,00
mit kleinem Beilagensalat

Kroketten mit Ibérico-Schinken 15,00
mit kleinem Beilagensalat

Steinpilzkroketten 14,00
mit kleinem Beilagensalat

Traditionelle katalanische Brühe 11,00
mit Galets-Nudeln und Fleischbällchen

Gratinierte Zwiebelsuppe 11,00
mit Set-de-Siurana-Käse

Kürbis-Karotten-Cremesuppe 12,00
mit Foie gras und knusprigem Ibérico-Schinken

Alle unsere Gerichte werden in unserer Küche zubereitet.

Kalte Vorspeisen

Entenstopfleberterrine 22,00
mit Quittenpaste, Himbeercoulis und geröstetem Bauernbrot

Salat mit knusprigem Schweinsfuß 15,00
mit Nüssen, Saaten, Rosinen und Oliventapenade-Vinaigrette

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse 15,00
mit Ascheкäse aus der Käserei, Entenschinken, Quittenpaste, Nüssen, Saaten, Rosinen und Oliventapenade-Vinaigrette

Garnelen-Carpaccio 27,00
mit gerösteten Pinienkernen, frisch gepresstem Olivenöl und Meersalzflocken

Auswahl regionaler handwerklich hergestellter Käse 22,00
mit geröstetem Brot, Feigen- und Quittenkonfitüre

100 % Ibérico-Bellota-Schinken aus Eichelmast 28,00
mit geröstetem Bauernbrot mit Tomate

Sardellen, Kaliber 00 15,00
mit geröstetem Bauernbrot mit Tomate

In Essig marinierte Sardellen 15,00
mit geröstetem Bauernbrot mit Tomate

Kindermenü 13,50

Bis 12 Jahre

Gratinierte Fleisch-Cannelloni () + Dessert, oder

Gebratene Hähnchenkeule, Bratwurst oder Fleischkroketten () oder Lammkoteletts oder Kalmar nach andalusischer Art ()
+ Makkaroni () mit Tomatensauce und Pommes + Dessert.

Dessert: Eis () (Schokolade oder Vanille), Karamellpudding () mit oder ohne Sahne, Erdbeeren mit Sahne (), Orangensaft oder Profiteroles () mit Sahne und warmer Schokoladensauce.

Regionale Erzeuger

Horta Can Coll · Fruites Hurtós · El Xillo de l'Escala · Arròs Tramuntana · Fesols DOP Santa Pau · Cargols de Lluena · Don José Castro · Pescadors de Roses · Mas Mercè · Mas Roquet · Artesans dels Avalls · Blau Ceretà · Bauma · Forn de pa Cortada und weitere regionale Erzeuger.

GLUTEN · KREBSTIERE · EIER · FISCH · SCHALENFRÜCHTE · SOJA
MILCH · SELLERIE · SENF · SESAM · WEICHTIERE · SULFITE

PREISE IN EURO · INKL. MWST.

Bitte informieren Sie unser Team über Allergien oder Unverträglichkeiten.

TRULL den FRANCESC

HERBST-WINTER 2026-27

Verwurzelt im Empordà.
Zubereitet in unserer Küche.

Hausgemachte Küche und Grillgerichte

Aus dem Ofen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten

Entenkeule	20,00
Keule oder Schulter vom Milchkitz	38,00
Lammschulter	28,00
Schweinebäckchen	18,00
Ganzer Wolfsbarsch (Portionsfisch)	26,00
Ganzer Seeteufel (Portionsfisch)	35,00

Mit Sauce

Hirschfilet mit Himbeersauce	26,00
Wildschweinragout mit Waldpilzen	24,00
Gebratene Entenstopfleber · 170 g mit karamellisiertem Apfel und Balsamico-Vinaigrette	28,00
Entenbrust mit karamellisiertem Apfel und Granada-Sauce	24,00
Gratinierte Schweinsfüße mit Steinpilzsauce	20,00
Kalbssteak mit Knochen aus Girona* · ca. 300 g *Saucen: Blauschimmelkäse (), oder grüne Pfeffersauce ()	26,50
Kalbssteak mit Knochen aus Girona* · ca. 500 g *Saucen: Blauschimmelkäse (), oder grüne Pfeffersauce ()	30,50
Kalbsfilet aus Girona* *Saucen: Blauschimmelkäse (), oder grüne Pfeffersauce ()	33,50
Geschmortes Kalbsbäckchen mit Steinpilzsauce	24,00
Entsalzener Kabeljau mit cremiger Sauce aus konfierten Steinpilzen	25,00
Entsalzener Kabeljau nach katalanischer Art, mit Kartoffeln aus dem Ofen	24,00

Vom Grill

Kalbssteak mit Knochen aus Girona · ca. 300 g	24,50
Kalbssteak mit Knochen aus Girona · ca. 500 g	28,50
Kalbsfilet aus Girona	31,50
Simmentaler Ribeye-Steak mit Knochen (900-1.300 g) · 30 Tage trocken gereift · Für zwei Personen	9,00/100 g
Marela-Ribeye-Steak mit Knochen (900-1.300 g) · 40 Tage trocken gereift · Für zwei Personen	15,00/100 g
Wagyu-A5-Ribeye ohne Knochen (190-250 g) · Präfektur Kagoshima, Japan	36,00/100 g
Entenbrust	23,00
Milchkitz-Koteletts	32,00
Keule oder Schulter vom Milchkitz	38,00
Lammkoteletts	25,00
Lammfilet mit Rosmarinöl	25,00
Bratwurst mit sautierten Santa-Pau-Bohnen	13,00
Schweinsfüße	19,00
Ganzer Wolfsbarsch (Portionsfisch)	24,00
Ganzer Seeteufel (Portionsfisch)	35,00

Brot und Beilagen

Katalanisches Coca-Fladenbrot mit Tomate	4,00
Geröstetes Coca-Fladenbrot	3,00
Glutenfreie Brotscheiben	2,50
Geröstetes Brot mit Tomate	3,50
Brot	2,50
Aioli	3,00

Regionale Erzeuger

Ànecs de la Barroca · Ànec 5 Aglans · Fusté Burgas · Ferrer i Fills · Russet · Carnisseria Joan i Elena · Lluís Canadell · Cal Sarget · Carns Vila · Cusins · Discarlux · Forn de pa Cortada.

GLUTEN · KREBSTIERE · EIER · FISCH · SCHALENFRÜCHTE · SOJA
MILCH · SELLERIE · SENF · SESAM · WEICHTIERE · SULFITE

PREISE IN EURO · INKL. MWST.

Bitte informieren Sie unser Team über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle unsere Gerichte werden in unserer Küche zubereitet.