# Gourmet-Menü

Das gastronomische Menü des Hauses

**57,50 € · inkl. MwSt.**

TRULL d'en FRANCESC

Küche des Empordà, gemeinsame Genussmomente

### VORSPEISE ZUR WAHL

Gebratene Pfifferlinge mit iberischem Eichelschinken

Katalanischer Fladen mit Ofengemüse und La-Brújula-Sardinen in Olivenöl

Entenstopfleberterrine mit Quittenpaste, Himbeercoulis und Toast

Steinpilzkroketten mit kleinem Salat

Mit der Handangel gefangener Kalmar nach andalusischer Art, leicht mehliert und frittiert

Oktopus mit Kartoffelparmentier, nativem Olivenöl und Paprika

Regionale handwerklich hergestellte Käse mit Toast, Feigen- und Quittenkonfitüre

Gebratene Entenstopfleber · 170 g, mit karamellisiertem Apfel und Balsamico-Vinaigrette (+5 €)

Garnelencarpaccio mit gerösteten Pinienkernen, frisch gepresstem Olivenöl und Meersalzflocken (+5 €)

100 % iberischer Eichelschinken mit geröstetem Bauernbrot und Tomate (+5 €)

### SORBET ZUR WAHL

Passionsfruchtsorbet

Limettensorbet

Erculina-Birnensorbet mit kandiertem Ingwer

### HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Lammschulter aus dem Ofen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten

Gegrillte Milchkitzkoteletts

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

Kalbsfilet aus Girona vom Grill oder mit Sauce*

*Blauschimmelkäse- oder grüne Pfeffersauce

Gegrilltes Lammfilet mit Rosmarinöl

Hirschrücken mit Himbeersauce

Kalbskotelett aus Girona · ca. 500 g, gegrillt oder mit Sauce*

*Blauschimmelkäse- oder grüne Pfeffersauce

Klippfisch mit cremiger Sauce aus confierten Steinpilzen

Keule oder Schulter vom Milchkitz, gegrillt oder aus dem Ofen (+6 €)

Ganzer Seeteufel als Einzelportion, gegrillt oder aus dem Ofen (+6 €)

### DESSERT ZUR WAHL

Überraschungsdesserts von unserem Konditor Joan

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Millefeuille mit Joghurtcreme, Waldfrüchten und Himbeercoulis

Unser Tiramisu mit Mascarpone, Schokoladenknusper und Kaffee-Crème-anglaise

Warme Apfeltarte Tatin mit Zimteis

Crêpes Suzette nach Art des El Trull mit Vanilleeis und geschmolzener Schokolade

Auswahl regionaler handwerklich hergestellter Käse (+7 €)

# Trull-Menü

Unsere Küche von ihrer besten Seite

**42,50 € · inkl. MwSt.**

TRULL d'en FRANCESC

### VORSPEISE ZUR WAHL

Kürbis-Karotten-Cremesuppe mit Entenstopfleber und knusprigem Iberico-Schinken

Katalanischer Fladen mit Ofengemüse und Formatget de Mas Roquet

Cannelloni mit confierter Entenkeule und Entenstopfleber, Steinpilz-Béchamel

Schnecken aus der Ofenpfanne mit Vinaigrette, Aioli und Tomaten-Zwiebel-Sofrito

Iberico-Schinkenkroketten mit kleinem Salat

Warmes Schweinsfußcarpaccio mit Entenstopfleber und Senfvinaigrette

00-Anchovis von El Xillu aus L'Escala mit geröstetem Bauernbrot und Tomate

### HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Entenkeule aus dem Ofen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten

Gratinierte Schweinsfüße mit Steinpilzsauce

Entenbrust mit karamellisiertem Apfel und Ratafia-Sauce oder vom Grill

Gegrillte Lammkoteletts

Wildschweinragout mit Pilzen

Gegrilltes Lammfilet mit Rosmarinöl

Ganzer Wolfsbarsch als Einzelportion, gegrillt oder aus dem Ofen

Klippfisch auf katalanische Art mit Samfaina-Gemüse

Kalbskotelett aus Girona · ca. 500 g, gegrillt oder mit Sauce* (+5 €)

*Blauschimmelkäse- oder grüne Pfeffersauce

### DESSERT ZUR WAHL

Millefeuille mit Joghurtcreme, Waldfrüchten und Himbeercoulis

Cheesecake mit hausgemachter Erdbeer-, Himbeer- und Schlehenkonfitüre

Erdbeeren mit Crème anglaise und Vanilleeis

Hausgemachtes Mojitosorbet

Unser Tiramisu mit Mascarpone, Schokoladenknusper und Kaffee-Crème-anglaise

Carpaccio von frischer Ananas mit Erculina-Birnensorbet und Himbeercoulis

Russet-Ratafia-Eis mit Biskuit und karamellisierten Walnüssen

Irish Coffee mit flambiertem irischem Whiskey und Schlagsahne

# Traditionsmenü

Die Klassiker

**37,50 € · inkl. MwSt.**

TRULL d'en FRANCESC

Küche des Empordà, gemeinsame Genussmomente

### VORSPEISE ZUR WAHL

Überbackene Zwiebelsuppe mit Set-de-Siurana-Käse

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Entenschinken, Quittenpaste, Nüssen, Samen, Rosinen und Oliventapenade-Vinaigrette

Salat mit knusprigen Schweinsfüßen, Nüssen, Samen, Rosinen und Oliventapenade-Vinaigrette

Bratenkroketten mit kleinem Salat

Gratinierte Cannelloni mit Bratenfleisch und Béchamel

In Essig marinierte Sardellen mit geröstetem Bauernbrot und Tomate

Traditionelle katalanische Escudella mit Galets-Nudeln und Fleischbällchen

### HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Gegrillte Schweinsfüße

Gegrillte katalanische Botifarra mit gebratenen Santa-Pau-Bohnen

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilzsauce

Kalbskotelett aus Girona · ca. 300 g, gegrillt oder mit Sauce* (+3 €)

*Blauschimmelkäse- oder grüne Pfeffersauce

Schweinebäckchen aus dem Ofen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten

Ganzer Wolfsbarsch als Einzelportion, gegrillt oder aus dem Ofen

Reis mit Steinpilzen, Oktopus und Kalmar

### DESSERT ZUR WAHL

Erculina-Birnensorbet mit kandiertem Ingwer

Eisbiskuit mit heißer Schokoladensauce

Windbeutel mit Sahnefüllung und geschmolzener Zartbitterschokolade

Carpaccio von frischer Ananas mit Erculina-Birnensorbet und Himbeercoulis

Hausgemachte Whisky-Eistorte

Limettensorbet

Rosmarin-Lavendel-Eis

Café liégeois mit Kaffee, Vanilleeis und Schlagsahne

# Menü de la Terra
## mit Herbstpilzen



**50 € · inkl. MwSt.**

TRULL d'en FRANCESC

Eine Reise zu den Erzeugern des Empordà

**NUR FÜR DEN GESAMTEN TISCH**

### SAISONALE KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN

Kürbis-Karotten-Cremesuppe mit Trompetenpfifferlingen

Entenstopfleber mit Feigenkonfitüre

00-Anchovis von El Xillu aus L'Escala auf Tomatentoast

Katalanischer Fladen mit Ofengemüse, Formatget de Mas Roquet und etwas Tomatenkonfitüre

Gebratene Pfifferlinge mit iberischem Eichelschinken

Cannelloni mit confierter Ente, Totentrompeten und Steinpilz-Béchamel

Schweinsfußcarpaccio mit Entenstopfleber und marinierten Edelreizkern

Steinpilzkrokette und Bratenkrokette

### SORBET ZUR ERFRISCHUNG

Limettensorbet

Passionsfruchtsorbet

### HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Adlerfisch aus dem Ofen mit Bäckerkartoffeln und Trompetenpfifferlingen

Gratinierte Schweinsfüße mit Steinpilzcreme

Goldbraun gebratenes Kalbsbries mit Totentrompetensauce

Klippfischrücken mit Steinpilzcreme

Gegrillte katalanische Bauern-, Blut- oder Perolwurst mit gebratenen Pfifferlingen

Kalbskotelett aus Girona · ca. 300 g, gegrillt oder mit Sauce*

*Blauschimmelkäse- oder grüne Pfeffersauce

Entenbrust mit Russet-Ratafia-Sauce und confiertem Apfel oder vom Grill

### DESSERT ZUR WAHL

Kastanienflan mit Steinpilzkonfitüre

Frischer Ziegenkäse von Mas Roquet (Maçanet) mit Totentrompeten-Orangen-Honig

Hausgemachter Cheesecake mit Erdbeer-, Himbeer- und Heidelbeerkonfitüre

Unser Tiramisu mit Mascarpone, Schokoladenknusper und Kaffee-Crème-anglaise

Millefeuille mit Joghurtcreme, Crème anglaise und Himbeercoulis

Carpaccio von frischer Ananas mit Birnensorbet und Himbeercoulis

Hausgemachtes Mojitosorbet, frisch wie ein Sommernachmittag

### WEITERHIN SCHÖNE MOMENTE TEILEN

Neugierig auf unsere Neuigkeiten und saisonalen Menüs?

QR-Code scannen und dem Club Trull beitreten.