

Antipasti	€
Hokkaido Kürbiscrèmesuppe	8.50
Milchschaum / Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl / Croûtons Hokkaido pumpkin cream soup with Milk foam / pumpkin seeds / cold-pressed pumpkin seed oil / croutons	
Hokkaido Kürbiscrèmesuppe mit gebratenen Black Tiger Riesengarnelen	12.00
Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl / Croûtons Hokkaido pumpkin cream soup with fried black tiger king prawns Pumpkin seeds / cold-pressed pumpkin seed oil / croutons	
Bruschetta	7.50
Geröstetes Brot / Tomatenwürfel / Zwiebeln / Basilikum / Parmesansplitter Roasted bread / tomatoes / onions / basil / parmesan cheese	
Vitello Tonato	19.00
Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfleisch / Thunfischsauce Kapernäpfel / Grillgemüse / geröstete Pinienkerne Slices of pink fried veal / tuna sauce / hijak / grilled vegetable / roasted pine nuts	
Pulpo	17.50
Gegrillte Tentakel vom Pulpo / Hokkaido-Kürbispüree angebratene Weintrauben / Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl Grilled pulpo/Hokkaido pumpkin puree tentacles fried grapes / pumpkin seeds / cold-pressed pumpkin seed oil	
Melanzane	10.50
Gegrillte Aubergine / Tomatensauce / Mozzarella / Parmesankäse Grilled eggplant / tomato sauce / mozzarella / parmesan cheese	
Knoblauchbaguette / frische Kräuter	6.50
Garlic baguette / fresh herbs	
Feta	12.50
Gebackener Fetakäse / Tomatenmarmelade Baked feta cheese / tomato marmelade	
Gambas	17.50
5 gebratene Black Tiger Riesengarnelen / Knoblauch / Chili 5 fried black tiger kings shrimps / garlic / chili	
Rindercarpaccio	19.00
Parmesansplitter / Ruccola / kaltgepresstes Olivenöl Parmesan shavings / rocket / cold-pressed olive oil	
Kalamata und Granata Oliven	7.50
Kalamata and Granata olives	
Gebratene Pepperoni / Knoblauchöl	12.50
Fried Pepperoni / Garlic Oil	
Antipasti „CATALEYA“	pro Person 19.00
Variation nach Art des Hauses	per Person
Antipasti variation on the type of the house	



CATALEYA

FOOD & WINE

Salate

	€
Kleiner Beilagensalat Nüsse / Sprossen / Croûtons Small side salad / nuts / seeds / croûtons	6.50
Mediterraner Bauernsalat Tomaten / Gurken/ Oliven / Peperoni / Zwiebeln / Fetakäse Mediterranean farmer's salad / tomatoes / cucumber/ olives / peperoni / onions / feta cheese	14.50
Couscous Salat Frische Minze / Granatapfel / Tomaten / Gurken / geröstete Pinienkerne / Fetakäse Couscous salad / fresh mint / pomegranate / tomatoes / cucumber / roasted pine nuts / feta cheese	12.50
Feldsalat Marinierte Hokkaido Kürbisecken / Ziegenkäse / Croûtons Walnußdressing / Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl Lamb's lettuce / Marinated Hokkaido pumpkin wedges / goat cheese / croutons walnut dressing / Pumpkin seeds / cold-pressed pumpkin seed oil	15.00
CATALEYA 'S Winter-Bowl Gemischter Blattsalat /Avocado / Quinoa / Blutorange / Granatapfelkerne / Nüsse / Sprossen / Croûtons Mixed leaf salad / avocado / quinoa / blood orange / pomegranate seeds / nuts / sprouts / croutons	16.50

Pasta & Risotto

Risotto Hokkaido Kürbis / Parmesanplitter / Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl Risotto / Hokkaido pumpkin / Parmesan chips / Pumpkin seeds / cold-pressed pumpkin seed oil	18.00
Tagliatelle / gebratene Kräuterseitlinge / Cherrytomaten / Parmesansplitter Tagliatelle / fried king oyster mushrooms / cherry tomatoes / parmesan shavings	18.50
Tagliatelle Gambas Gebratene Black Tiger Riesengarnelen/ kaltgepresstes Olivenöl / Chili Knoblauch /Cherrytomaten / Rucola / Parmesansplitter Fried black tiger king shrimps / olive oil / chili / garlic / tomatoolives / arugula / parmesan cheese	26.00
Tagliatelle Cozze Miesmuscheln / Gorgonzolasauce Mussels / Gorgonzola sauce	25.00

Topping

Tofu Tofu	6.00
Hähnchenstreifen Chicken stripes	7.00
3 Black Tiger Riesengarnelen 3 black tiger shrimps	10.50
Rinderstreifen Beef stripes	10.00

Fleischgerichte

Ossobuco vom Kalb	25.50
Geschmorte / Schmorgemüse / Kartoffel-Selleriepüree Braised veal knuckle / braised vegetables / potato-celerypuree	
Gegrillte Hähnchenbrustspieße	23.00
Kanarische Mojo-Rojosauce / mediterranes Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln Grilled chicken breast skewers / Canarian mojo-rojo sauce / Mediterranean vegetables / rosemary potatoes	
Gegrillter Lammrücken	29.00
Kräuterjus / wilder Broccoli/ Hokkaido Kürbispüree / Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl Grilled rack of lamb / Herb jus / wild broccoli / Hokkaido pumpkin puree / pumpkin seeds / cold-pressed pumpkin seed oil	
Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken	28.00
Vom Kalb / Bratkartoffeln / Preiselbeeren Pan fried viennese escalope of veal / fried potatoes / cranberry	
Schnitzel Wiener Art in der Pfanne gebacken	21.00
Von der Pute / Bratkartoffel / Preiselbeeren Pan fried escalope of turkey viennese style / fried potatoes / cranberry	
Rahmsauerbraten	24.50
Hausgemachte Spätzle / Karamellisierter Apfel / Preiselbeeren Creamy sauerbraten / homemade spaetzle / caramelized apple / cranberries	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	32.00
Zweierlei Zwiebeln / hausgemachte Spätzle Swabian roasted beef / onions / homemade spaetzle	
Gegrilltes Rumpsteak	32.00
Pfeffersauce / wilder Broccoli / glasierte Karotten / Pommes Frites Grilled rump steak / Pepper sauce / wild broccoli / glazed carrots / French fries	
Als Surf´n Turf mit 2 Black Tiger Riesengarnelen	39.00
As Surf´n Turf with 2 black tiger king shrimps	
Rehragout	29.00
Hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren Venison ragout / Homemade spaetzle / cranberries	



CATALEYA
FOOD . & WINE .

Fisch & Meeresfrüchte

	€
Calamari	26.00
In der Pfanne gebraten / Tomatensugo / Oliven / Pepperoni / Kartoffeln / Fetakäse Calamari / Pan fried / tomato sauce / olives / pepperoni / potatoes / feta cheese	
Gegrilltes Lachsfilet	28.00
Cremige Rote Bete / Perlgraupen / Parmesan / Walnuß Kräuterchips marinierter Spinat / Weißweinschaum Grilled salmon fillet / Creamy beetroot / pearl barley / parmesan / walnut herb chips / marinated spinach / White wine foam	
Moules Frites	23.00
Miesmuscheln / Weißwein-Sahnesauce / Pommes Frites Mussels / white wine cream sauce / French fries	
	als Vorspeise 16.00



CATALEYA
FOOD . & WINE .

Dessert

	€
Lauwarmes Pistazientörtchen	13.50
Kokosblütenzucker / Schokoladen-Ganache / Bourbon Vanilleeis / Beeren Lukewarm pistachio tart with coconut blossom sugar / chocolate ganache / bourbon vanilla ice cream / berries	
Panna Cotta	8.50
Waldbeergrütze Wild berry groats	
Affogato al caffè	6.00
1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso übergossen 1 scoop Bourbon vanilla ice cream with Espresso	
Eiscreme	pro Kugel 3.00 per scoup
Bourbon Vanilleeis / Erdbeer / Schokolade / Walnuss / Amarena Bourbon vanilla ice cream / Strawberry / Chocolate / Walnut / Amarena	
Sorbet	pro Kugel 3.50 per scoup
Himbeer / Cassis / Mango / Zitrone Raspberry / Cassis / Mango / Lemon	