

Antipasti

	€
Hokkaido Kürbiscrèmesuppe	8.50
Milchschaum / Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl / Croûtons Hokkaido pumpkin cream soup / Milk foam / pumpkin seeds / cold-pressed pumpkin seed oil / croutons	
Hokkaido Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Black Tiger Riesengarnele	12.00
Kürbiskerne / kaltgepresstes Kürbiskernöl / Croûtons Hokkaido pumpkin cream soup / fried black tiger king prawn / 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	
Hausgebeizter Lachs	17.50
Wakame Algen-Sesamsalat / Honig-Senfcreme Home-pickled salmon / wakame seaweed-sesamesalad / honey-mustardcreme	
Melanzane	10.50
Gegrillte Aubergine / Tomatensauce / Mozzarella / Parmesan Grilled eggplant / tomato sauce / mozzarella / parmesan	
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 / Kurkumacreme Parmesan shavings / rocket / cold-pressed olive oil / Turmeric cream	
Kalamata und Granata Oliven	7.50
Kalamata and Granata olives	
Pimientos de Padrón / 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 / seats / croûtons	6.50
Mediterraner Bauernsalat Tomaten / Gurken/ Oliven / Peperoni / Zwiebeln / Fetakäse tomatoes / cucumber/ olives / peperoni / onions / feta cheese	14.50
Couscous Salat Frische Minze / Granatapfel / Tomaten / Gurken / geröstete Pinienkerne / Fetakäse Couscous salad / fresh mint / pomengranate / tomatoes / cucumber / roasted pine nuts / feta cheese	12.50
Feldsalat Marinierte Rote Bete / Walnüsse / Ziegenkäse / Croûtons / Walnussdressing Marinated beetroot / walnuts / goat cheese / croûtons / walnutdressing	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 Gebratene Waldpilze / Parmesanplitter Risotto / fried wild mushrooms / Parmesan chips	18.00
Tagliatelle Gebratene Waldpilze / Cherrytomaten / Parmesansplitter Tagliatelle / fried wild 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 Mare Meeresfrüchte / Tomatensugo / Oliven / Cherrytomaten / Rucola Seafood / tomatosugo / olives / cherry tomatoes / arugula	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 Geschmort / Schmorgemüse / Kartoffel-Selleriepüree Braised veal knuckle / braised vegetables / potato-celerypuree	27.50
Gegrillte Hähnchenbrustspieße Kanarische Mojo-Rojosauce / mediterranes Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln Grilled chicken breast skewers / Canarian mojo-rojo sauce / Mediterranean vegetables / rosemary potatoes	23.00
Gegrillter Lammrücken Kräuterjus / wilder Broccoli / Cherrytomaten / Polentacreme Grilled rack of lamb / Herb jus / wild broccoli / cherry tomatoes / polentacreme	29.00
Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken Vom Kalb / Bratkartoffeln / Preiselbeeren Pan fried vienesse escalope of veal / fried potatoes / cranberry	29.00
Schnitzel Wiener Art in der Pfanne gebacken Von der Pute / Bratkartoffel / Preiselbeeren Pan fried escalope of turkey vienesse style / fried potatoes / cranberry	23.00
Rahmsauerbraten Hausgemachte Spätzle / Karamellisierter Apfel / Preiselbeeren Creamy sauerbraten / homemade spaetzle / caramelized apple / cranberries	27.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Zweierlei Zwiebeln / hausgemachte Spätzle Swabian roasted beef / onions / homemade spaetzle	32.00
Gegrilltes Rumpsteak Pfeffersauce / wilder Broccoli / glasierte Karotten / Pommes Frites Grilled rump steak / Pepper sauce / wild broccoli / glazed carrots / French fries	32.00
Als Surf´n Turf mit 2 Black Tiger Riesengarnelen As Surf´n Turf with 2 black tiger king shrimps	39.00
Rehragout Hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren Venison ragout / Homemade spaetzle / cranberries	29.00



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	



CATALEYA
FOOD . & WINE .

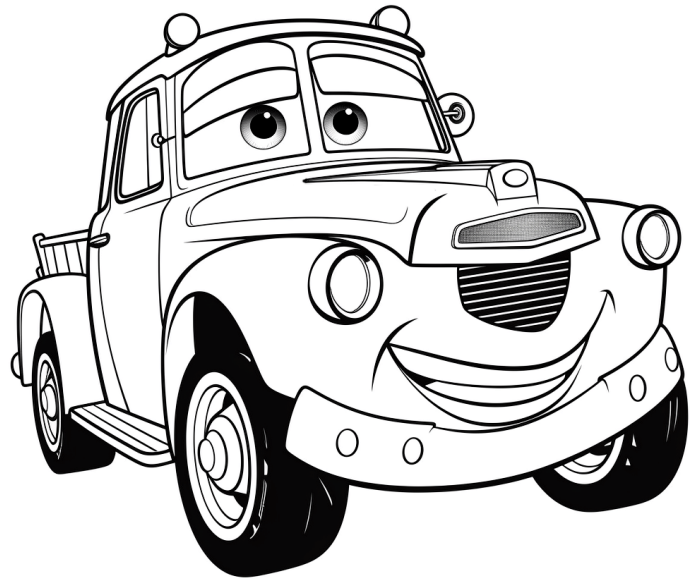
Dessert

	€
Lauwarmes Pistazientörtchen	14.50
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 Bourbon vanilla ice cream / Strawberry / Chocolate / Walnut	
Sorbet	pro Kugel 3.50 per scoup
Cassis / Mango Cassis / Mango	



CATALEYA

FOOD . & WINE .



Kinderkarte

	€
Hausgemachte Spätzle Mit Bratensoße oder Rahmsoße Homemade spaetzle with jus or cream sauce	5.00
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	6.00
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise French fries with ketchup or mayonnaise	5.00
Paniertes Putenschnitzel in der Pfanne gebacken Mit Spätzle und Sauce oder Pommes Frites Pan fried escalope of turkey with spaetzle and sauce or french fries	8.50
Fish & Chips mit Mayonnaise Fish & chips with mayonnaise	8.50