SON QUINT
RESTAURANT

Unsere Speisekarte
PASTA & GOLF

ANTIPASTI

SUPPE DES TAGES 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12 9

BELUGALINSEN-SALAT
mit Mozzarella, Avocadocreme und Feigen-Tahini-Vinaigrette
5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 18

VITELLO TONATO
mit Rucolasprossen und gehobeltem Parmesan
3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 23

RINDERCARPACCIO
mit italienischer Vinaigrette, Pecorino und jungen Blattsalaten 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 25

PASTA E RISI

KURZE UND LANGE PASTA mit unseren hausgemachten Saucen (Bolognese, Neapolitanisch, Arrabbiata, Pesto, Aglio e Olio)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 15

TAGLIATELLE mit Pilz-Trüffel-Sauce
1, 7, 9, 12 17

FRISCHE PASTA-RAVIOLI gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen, serviert mit einer leichten Minzveloutè
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 18

HAUSGEMACHTE AUBERGINEN-PARMIGIANA mit Büffelmozzarella (10 min.) (gebackene Auberginen-Millefeuille mit Mozzarella)
1, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 19

WALDPILZRISOTTO mit Trüffelaroma (tuber aestivum) (Risotto mit gemischten Pilzen und Trüffelöl)
7, 9, 12 20

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA mit Guanciale und Pecorino Romano
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 20

MEZZELUNE mit Steinpilzen und frischen Trüffelspänen (Tuber aestivum) (gefüllte Pasta in Trüffelsauce)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 21

MARE E MONTAGNA

POLPETTE AL SUGO MIT SPAGHETTI (sizilianische Fleischbällchen) (Spaghetti mit Fleischbällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 19

SCHONEND GEGARTER KABELJAU „LIVORNESE"
auf rustikalen Kartoffeln (Konfierter Kabeljau mit Kirschtomaten-Pesto und karamellisierten Zwiebeln)
2, 4, 7, 9, 12, 14 25

OSSOBUCO NACH MAILÄNDER ART auf Safranrisotto
7, 9, 12 25

Unsere saisonale empfehlungen

AUBERGINEN-PROVOLONE-KROKETTEN
mit Meerrettichsauce
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14 14

ÜBERBACKENER PROVOLONE
mit Tomatensauce aus unserem Garten
5, 6, 7, 8, 11, 12 14

MIESMUSCHELN IM ROTEN CURRY mit Kokosmilch
2, 4, 7, 8, 11, 12, 14 18

PENNE all'amatriciana
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14 18

RISOTTO mit Sobrasada aus Porreres
1, 5, 6, 7, 8, 11, 12 20

RINDEREINTOPF
mit saisonalem Gemüse aus unserem Garten
1, 12 24

GEBRATENER PETERSFISCH
mit Kräuterbutter-Zitronensauce und Kartoffelpüree
1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14 26

CHIA-CREME
mit saisonalem Obst und karamellisierten Walnüssen
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13 7

ANANAS-CARPACCIO mit Rum und Kokoseis
3, 7 7

MANDARINEN-SORBET mit Grenadine
12 7

Golf Corner

PORTION POMMES FRITES 1 ..... 8€

PADRÓN-PAPRIKA ..... 10€
mit Na Capitana-Meersalzflocken

IBERISCHE SCHINKEN-KROKETTEN 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 ..... 12€
serviert mit Tartarsauce

CAESAR-SALAT 1, 2, 3, 6, 9, 11, 12, 14 ..... 13€
Eisbergsalat, Parmesanraspeln, Croutons und hausgemachtes Caesar-Dressing
+ Garnelen: 5 €, + Hähnchen: 3 €, + Avocado extra: 4 €

KLASSISCHER CAPRESE-SALAT 4, 5, 6, 7, 10 11, 12 ..... 15€
mit IGP-Mozzarella und hausgemachtem Pesto

PASTA (SPAGUETTI & PENNE) 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 14 ..... 15€
Wählen Sie eine unserer hausgemachten Soßen: Bolognese, Napolitana, Arrabbiata, Pesto, Cacio e Pepe oder Aglio e Olio

TINTENFISCH NACH 1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 13, 14 ..... 15€
andalusischer art mit hausgemachtem Aioli serviert

THUNFISCH-SALAT-SANDWICH 1, 2, 3, 8, 11, 14 ..... 15€
serviert mit Pommes frites

SOUP & SANDWICH 1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 14 ..... 16€

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 ..... 17€
serviert mit unserem Dip-Duo: würzige Barbecue-Sauce und Tartarsauce

KÄSEPLATTE 1, 5, 6 ..... 17€
serviert mit karamelisierten Zwiebeln und mallorquinischen Crackern

KLASSISCHES CLUB SANDWICH 1, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 ..... 18€
serviert mit Pommes frites und unserem Hausdressing

KNOBLAUCHGARNELEN 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 11, 14 ..... 18€
in der Pfanne mit Knoblauch und Chili zubereitet

ES FUM SANDWICH 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9 10 11, 14 ..... 18€
Glasiertes Schweinebauchfleisch, Meerrettich-Mayonnaise und eingelegte Zwiebeln

THE EVOLUTION BURGER 1, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 ..... 20€
100% Angus-Rindfleisch, Brioche-Brötchen, Salat, Tomate, Bacon, Käse, Zwiebel-Chutney und unsere Spezialsoße, serviert mit Pommes frites

HÄHNCHEN STROGANOFF 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 ..... 20€
mit Champignon-Sauce und gebratenem Reis

Iberischer Bellota-Schinken DO 1, 4, 5, 7, 10 ..... 30€
Guijuelo, von Hand geschnitten, serviert mit mallorquinischem Brot, Na Capitana-Olivenöl und "Trencades"-Oliven

DOLCI

HAUSGEMACHTE EISSORTEN 1, 5, 6, 7, 8, 11 3

SAISONALER OBSTTELLER 5

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 8

CAPRESE-KUCHEN 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11
(Mandel- und Schokoladenbiskuit) 8

Per il piccolini

PANIERTE HÄHNCHENSTREIFEN 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9
mit Pommes oder Salat

PASTA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9
(Neapolitanisch, mit Butter oder Bolognese)

KABELJAUSTÄBCHEN 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14 9
mit Pommes oder Salat

HÄHNCHEN-BURGER 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 10
mit Cheddar und Pommes oder Salat

Weinkarte

WEIßWEINE

PIEDRA PAPEL TIJERA Prensal/Chardonnay/Moscatel -MALLORCA-	7	27
BIURKO - ECO Sauvignon Blanc Organic -RIOJA-		28
3404 Chardonnay /Gewürtzraminer -SOMONTANO-	7	28
EMINA SOBRE LIAS Verdejo -RUEDA-		29
PRIOS MAXIMUS Verdejo -RUEDA-		30
BICO DA RAN Albariño -RIAS BAIXAS-		39
VALDESIL MONTENOVO Godello -VALDEORRAS-		39
CERCLE BLANC MACIÁ BATLE Premsal blanc -MALLORCA-		39
VIORE Magnum Verdejo -RUEDA-	7	49

ROSÉWEINE

ARI GOITIA Garnacha -RIOJA-	7	25
3404 Tempranillo / Cabernet -SOMONTANO-		28
SON CALÓ ROSAT Callet/Fogoneu -MALLORCA-	7	29
CERCLE ROSAT MACIÁ BATLE Mantonegro / Cabernet -MALLORCA-		39

ROTWEINE

MONTE OCIJO Tempranillo -RIOJA-	6	26
PICCINI Sangiovese / Ciliegiolo / Canaiolo -CHIANTI-		28
DOS MARÍAS ROBLE Mantonegro/Cabernet;Merlot -MALLORCA-	7	29
COMENGE BIBERUS ROBLE Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-	7	30
XIII LUNAS Tempranillo -RIOJA-		38
FATTORIA DEL CERRO CHIANTI Sangiovese/Merlot -CHIANTI-		38
CERCLE MACIÁ BATLE Mantonegro / Cabernet / Merlot -MALLORCA-		39
PAGO DE CAPELLANES JOVEN ROBLE Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-		40
TIANNA BOCCHORIS Syrah / Manto negro / Merlot / Callet / Cabernet Sauvignon -MALLORCA-		42

CAVA & CHAMPAGNER

BLAU DE MAR Brut Nature -CATALUÑA-	7	28
BERTHA -CATALUÑA-		40
MURVIEDRO ART'S DE LLUNA Rosé -VALENCIA-	8	40
MOËT CHANDON -FRANCIA-		95
VEUVE CLICQUOT -FRANCIA-		120

Produkt balearischen Ursprungs

	3 EI	6 SOJA	9 SELLERIE	12 SULFITE
1 GLUTEN	4 FISCH	7 MILCH	10 SENF	13 LUPINEN
2 KREBSTIERE	5 ERDNÜSSE	8 CHAELENFRÜCHTE	11 SESAM	14 WEICHTIERE

Dieses Restaurant bietet Informationen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte fragen Sie unser Personal.
Im Arabella Golf Mallorca liegt uns die Umwelt am Herzen. Alle frischen Zutaten stammen von lokalen Produzenten und/oder Lieferanten.
Es wird nur eine Rechnung pro Tisch ausgestellt.
Brot mit Aioli 2,50 € pro Person.

Preise in Euro. MwSt. inklusive
1€ wird für soziale Zwecke an ‚12 bajo par' gespendet.