



Bienvenido





CATERING & HOME COOKING

Es gibt etwas zum Feiern
mit Euren Liebsten und Freunden, aber Ihr habt
keine Lust aus dem Haus zu gehen? Ob Gartenparty oder
Feines Dinner mit Service, Kitchenparty etc.
Wir sind bereit. Bei Interesse einfach nachfragen
bei Nicole oder Jens

¿Tiene algo que celebrar con sus seres queridos y amigos
pero no le apetece salir de casa?
Tanto si se trata de una Fiesta en el jardín como de una buena
cena con servicio, una Fiesta en tu propia cocina, etc.,
Estamos preparados.
Si estás interesado sólo tienes que preguntar a Nicole o Jens

There is something to celebrate with your loved ones and
friends but no desire to go out of the house?
Whether garden party or fine dining with service,
kitchen party etc..
We are ready. If you are interested just ask Nicole or Jens

ADELPHAS

zum mitnehmen



HAUSGEMACHTER LIMONCELLO MIT ROSMARIN
von Mario & Jens, made by chefs, Naturtrüb
Homemade Limoncello with rosemary - made by chefs

17€/0,5LTR



JENSENS LIEBLINGS-ÖL
aus dem Hause Solivellas
Our favorite oil

15€/0,5 LTR



RHÖNRÄUBER SEIT 1976
der Kräuterlikör aus Jensen Heimat, Baujahr 76
Kräuterlikör, mit Kümmel, Rum und Honig

39€/1,0 LTR

20€/0,5 LTR

9€/0,1 LTR

Hammanett/ den kleinen

ADELPHAS
FÄCHER

5,-€





PRESA

Carpaccio de presa iberica con vinagreta de ñoras y aioli de limón
Carpaccio of press Iberica with spanish pepper vinaigrette and lemon aioli
***Carpaccio von Presa Iberica mit spanischer Paprika Vinaigrette
und Zitronen-Knoblauchaioli***

GAZPACHO

Gazpacho de cereza con anguila ahumada, almendras picantes y helado de parmesano
Cherry Gazpacho with smoked eal , chilly-almonds and parmesan ice cream
Kirsch Gazpacho mit geräuchertem Aal, Chili Mandel und Parmesaneis

NARANCELLO

Sorbete de naranja con menta y espuma de narancello
Orange sorbet with mint and espuma of orangello
Orangen-Minz-Sorbet mit Orangello-Schaum

OX

Terrina de costilla de ternera con jus de bbq y mousselina de maíz
Terrine of pulled beef spare-rips with BBQ jus and corn mousseline
Terrine von pulled OX Sparerips mit BBQ-Jus und Maiscreme

FLOR

Sopita de fresa & champán con sorbete de hibiscus y merengue
Strawberry champan soup with hibiscus sorbet and merengue
Champagner-Erdbeersüppchen mit Hibiscus-Sorbet und Merengue

89€

JENSEN ^SVegan Menu

VERDE

Tartar de tomate con queso feta vegano, sorbete de aguacate, platano macho

Tomato tartar with avocado sorbet and banana chip

Tomatentatar mit veganem Fetakäse, Avocadosorbet und Bananenchip



ROJO

Curry rojo de verano con arroz sushi frito y bocados salteado se cereales

Red-Summer-Curry with baked sushi rice and sautéed cereals flakes

Rotes Sommercurry mit gebackenem Sushi Reis und sautierten Getreide Flakes



TUTTI FRUTI

Ensalada de fruta con sorbete del día,
espuma de maracuyá y tulipa de piñones

Fruit salad with sorbets of the day
and passion fruit froth and pine nuts brittle

**Fruchtsalat mit Sorbets des Tages,
Passionsfruchtschaum und Pinienkernhippe**

49 €



PAN 3,50
de oliva & de centeno, aceite Solivellas y dip del día
Olive & Rye bread | Solivellas olive oil | Dip of the day
Oliven- & Graubrot | Solivellas Olivenöl | Tagesdip

GAMBAS 14
en aceite de oliva con jengibre, ajo, pimentón & miel
Prawns in oil with ginger, garlic, paprika & honey
Garnelen in Olivenöl mit Ingwer, Knoblauch, süßem Paprikapulver & Honig

ALITAS 13
de pollo picante con dip de sambal
Chicken-wings, spicy with Sambal dip
Knusprige pikante Hühnchenflügel mit Sambal-Dip

MORCILLA 3PZ/9
de arroz salteada con frambuesas
y aliñadas con vinagre, chalotas & tostada
Blood rice pudding sausage with marinated raspberries,
vinegar, shallots & toast
**Gebratene Reis-Blutwurst mit marinierter Himbeere,
Himbeerkaramell auf Toast**

IBERICO & TOMATE 34
Bruschetta a la Mario con jamón ibérico gran reserva(80g)
Bruschetta a la Mario with ham ibérico gran reserva (80g)
Bruschetta a la Mario mit Iberischen Schinken Gran reserva

CONTRANTES



TOMATE 18

Tatar de tomate con queso feta vegano y sorbete de avocado, platano macho

Tomato tatar with avocado sorbet and banana chip

Tomatentatar mit veganem Fetakäse, Avocadosorbet und Bananachip

CAUSA LIMEÑA 2.0 28

Tartar de atún" yellow fin"

con puré de papa aji amarillo y crema negra de atún

„Causa limeña" - „yellow fin" tuna tartar

with Peruvian yellow chili pepper pure and black tuna cream

„Causa Limeña" - „Yellow fin" Thunfischtatar

mit Kartoffel-Aji-Amarillo-Püree und schwarzer Thunfischcreme

TARTAR DE TERNERA 28

con helado de mostaza a las finas hierbas, couli de yema y crujiente de anchoa

Beef tartar with fine herb mustard ice cream, egg yolk couli and anchovies brittle

Rindertatar mit Kräuter-Senfeis, Eigelb-Couli und knuspriger Sardellen Hippe

PRESA 25

Carpaccio de presa iberica con vinagreta de ñoras y aioli de limón

Carpaccio of Pressa Iberia con spanish pepper vinaigrette and lemon- aioli

Carpaccio von Presa Iberica mit spanischer Paprika Vinaigrette

und Zitronen-Knoblauchaioli

GAZPACHO 16

Gazpacho de cereza con anguila ahumada

almendras picantes y parmesano

Cherry Gazpacho with smoked eal , chilly-almonds and parmesan

Kirsch-Gazpacho mit geräuchertem Aal, Chili Mandel und Parmesan

ENSALADAS



PEPINO

8

Ensalada de pepino a la abuela con salsa agria y eneldo

Cucumber salad grandmothers style with sour cream and dill

Omas Gurkensalat, klassisch mit Schmand und Dill



ENSALADA MIXTA

8/15

de lechugas y hierbas, tomate, pepino y vinagreta de balsámico blanco

Mixed salad with leafs and herbs, tomato, cucumber, white balsamic dressing

Gemischte Blattsalate mit Kräutern, Tomaten, Gurken und weissem Balsamicodressing

PASTA

BOGAVANTE

3 PZ / 28

Pasta fina rellena de bogavante con bouillabaisse cremosa

6 PZ / 40

Fine Lobster-pasta with creamy bouillabaisse

Feine Pasta mit Hummer gefüllt und cremiger Sauce Bouillabaisse

VEGAN



ROJO

22

Curry rojo de verano con arroz sushi frito y bocados salteado de cereales

Red-Summer-Curry with baked sushi rice and sautéed cereals flakes

Rotes Sommercurry mit gebackenem Sushi Reis und sautierten Getreide Flakes

PESCADO CENTERO

WHOLE FISH FISCH IM GANZEN

a partir de 2 personas | for 2 people or more | Ab 2 Personen

Reservar 24 horas antes | 24 h pre-order | 24 h Vorbestellung

Precio del día | Daily price | Tagespreis

UBINA

a la sal con patatas hervidas y ensalada mixta, aceite oliva
served in salt crust with boiled potatoes and mixed salad, olive oil
in der Salzkruste mit gekochten Kartoffeln und gemischtem Salat & Olivenöl

RODABALLO

en costra de pan con patatas hervidas y ensalada mixta, aceite oliva
served in bread crust with boiled potatoes and mixed salad, olive oil
in der Brotkruste mit gekochten Kartoffeln und gemischtem Salat, Olivenöl

SALSA BOUILLABAISSE

Bouillabaisse sauce

Bouillabaisse Sauce + 8€

RISOTTO negro meloso de mar

Black mellow Risotto

Schlotziges Schwarzes Risotto + 12€

VERDURAS mediterráneas

Mediterranean vegetables

Mediterranes Gemüse + 8€



PESCADO

NEGRITO

32

con arroz negro de sepia, gel de pimiento piquillo

tirabeques y salsa de perejil

Butterfish with black squid rice, red bell pepper gel, mangetout and parsley sauce

**Butterfisch mit schwarzem Sepia Reis, rotem Paprikagel
Zuckerschoten und Petersiliensauce**

POT AU FEU

41

Pescado y mariscos del día con Bouillabaisse cremosa, verduras y patatas

Fish & seafood with creamy Bouillabaisse sauce, vegetables and boiled potatoes

Fisch und Meeresfrüchte mit cremiger Sauce Bouillabaisse und gekochten Kartoffeln

VERDURAS MEDITERRÁNEAS

8

Verduras a la plancha con romero y ajo

Grilled vegetables with rosemary and garlic

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin und Knoblauch



CARNE

ASIA STYLE HENDÍL

29

Contramuslo de pularda con piel crujiente, frito
con ensalada de pepino a la yaya, jengibre y mermelada de grosella
Fried poularde leg with crispy skin, grandmas cucumber salad,
ginger and redcurrant marmalade

***Knuspriges Backhendl aus der Keule gelöst, mit knuspriger Haut,
Omas Gurkensalat, Ingwer und Preiselbeermarmelade***

US-BEEF 200G.

42

Solomillo de ternera con mil hoja de patata, calabacín
y salsa morilla a la crema
Beef filet with potatoes mille Feuilletons, courgette, and creamy morrilsauce

***US Angus-Rinderfilet mit Kartoffel- Millefeuille, Zucchini
und cremiger Spitzmorchelsauce***

OX

36

Terrina de costilla de ternera con jus de barbacoa y mousselina de maiz
Terrine of pulled Beef Spareribs with Bbq-Jus and corn mousseline

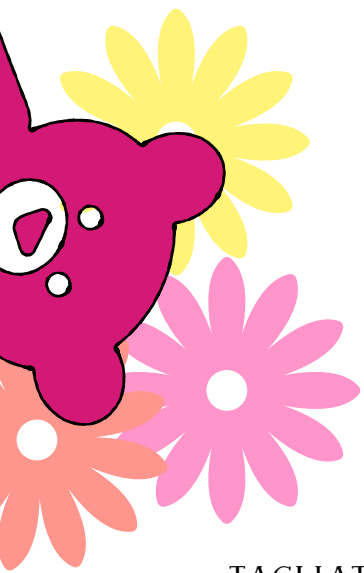
Terrine von pulled OX Spareribs mit BBQ-Jus und Maiscreme

VERDURAS MEDITERRÁNEAS

8

Verduras a la plancha con Romero y ajo
Grilled vegetables with Rosmary and Garlic

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin und Knoblauch



TAGLIATELLE +

- Mantequilla | butter | **Butter** 9
- Napoli | tomatoe sauce | **Tomatensauce** 10
- **Boloñesa** | **Bolognese** | **Hackfleischsauce** 13

NUGGETS

palitos de pulara empanados
con patatas fritas y ketchup + mayonesa

Crispy poulard nuggets
with french fries, ketchup and mayonese

Knusprige Poulardensticks mit Pommes rot-weiss

13



PESCADITO00000000

Filete de pescado a la plancha con verduras
y patatas cocidas con mantequilla

Fish filet a la plancha with vegetables
and boiled butter-potatoes

**Fischfilet des Tages a la plancha mit Gemüse
und gekochten Butterkartoffeln**

18

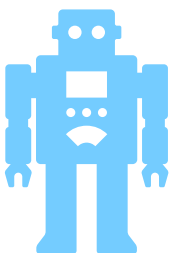
0000HHHHHH SOLOMILLO

Solomillo de ternera 100g con patatas fritas y salsa

Beef filet 100g with french fries, gravy Ketchup & Majonaise

Rinderfilet 100g mit Pommes, Bratensauce

19



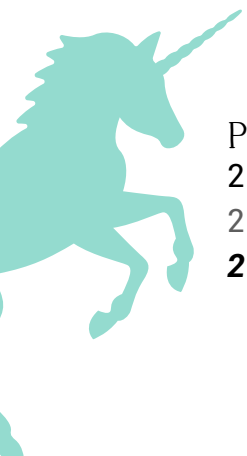
P00000OSTRE

2 bolas de helado con smarties

2 scoops with smarties

2 Eiskugeln mit Smarties

8



POSTRES

TIRAMISU		11
SWEET	4PZ/	12
Confitería casera		
Homemade sweet confectionery		
Hausgemachtes Konfekt		
FLOR		15
Sopita de fresa & Champán con sorbete de hibiscus y merengue		
<i>Strawberrie- chsmpansoup with hibiscus sorbet and merengue</i>		
Champagner- Erdbeersüppchen mit Hibiscus Sorbet und Merengue		
 TUTTI FRUTTI		14
Ensalada de frutas con dos sorbetes del día y espuma de maracuyá		
Fruit salad with sorbets of the day and passion fruit froth		
Fruchtsalat mit Sorbets des Tages und Maracujaschaum		
CHOCOLATE YUNKIE		15
Mousse de chocolate con helado de chocolate blanco con Pernod		
Crema pistacho y frambuesas marinadas		
Chocolate mousse with white chocolate Pernod ice cream		
pistachios cream and, marinated raspberry		
Schokoladenmousse mit weißem Schokoladen-Pernod-Eis		
Pistaziencreme und marinierten Himbeeren		
NARANCELLO		10
Sorbete de naranja con menta y espuma de narancello		
Orange sorbet with mint and espuma of orangello		
Orangen-Minz-Sorbet mit Orangecello-Schaum		

DULCE

AFFOGATO

8

Espresso con bola de helado de vainilla

Espresso with vanilla ice cream

Espresso mit Vanilleeis



ABSOLUT

9

Vodka con una bola de sorbete

Vodka with one scoope of sorbet

Wodka mit einer Kugel Sorbet

HELADOS - SORBETES

UNIDAD / 3,80

SORBETES

Sorbets

Sorbets

limón, fresa, mango, arándano, maracuyá

lemon, strawberry, mango, blueberry, passion fruit,

Zitrone, Erdbeere, Mango, Blaubeere, Maracuja

HELADOS

Ice cream

Eis

Vainilla, chocolate, chocolate blanco con Pernod

Vanilla, chocolate, white chocolate Pernod

Vanille, Schokolade, weisse Schokolade mit Pernod

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Reglamento de información alimentaria de la UE

A partir del 13 de diciembre de 2014, la “LMIV EU 1169/2011” se aplicará en toda Europa. El objetivo del reglamento es proporcionar a los consumidores más información sobre alérgenos, valores energéticos y nutricionales, imitaciones de alimentos y el origen de los alimentos.

¡Querido invitado!

La información sobre los ingredientes de nuestros platos que pueden desencadenar alergias o intolerancias se puede obtener de nuestro personal de servicio a pedido

EU Food Information Regulation

From December 13, 2014, the “LMIV EU 1169/2011” will apply throughout Europe. The aim of the regulation is to provide consumers with more information about allergens, energy and nutritional values, food imitations and the origin of food.

Dear Guest!

Information about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances can be obtained from our service staff on request.

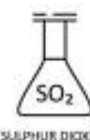
EU-Lebensmittel- Informationsverordnung

Ab 13. Dezember 2014 gilt die „LMIV EU 1169/2011“ in ganz Europa. Ziel der Verordnung ist, Verbraucher verstärkt über Allergene, Energie und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren.

Lieber Gast !

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

14 MAJOR FOOD ALLERGENS



MENU MEDIO DIA

De Jueves a Lunes

12.30-16.00🕒

3 Platos por 35,-€

LUNCH TIME

Thursday - Monday

12.30-16.00

Weekly 3 course menu for 35,-€

MITTAGSMENÜ

Donnerstags - Montag

12.30-16.00

Wöchentlich wechselndes 3 gang Menü für 35€