



Es Mollet

Vorspeisen

1. Muscheleintopf **13,90€**
2. Panierte Tintenfischringe "Andaluza" **14,50€**
3. Rote Garnelen in Knoblauch, flambiert mit Brandy und Sherry **17,90€**
4. Baby -Tintenfisch frittiert, mit Aioli vom schwarzen Knoblauch **15,50€**
5. Gyozas (Fragen Sie nach der Füllung der Woche) **15,20€**
6. Carpaccio vom Iberico Schwein, mit Trüffel – Zitrus – Vinaigrette **12,90€**
7. Tartar vom marinierten Lachs **19,90€**
8. Gänseleberpastete mit Pflaume, Mango – Chutney und Apfelkompott **17,90€**
9. Kroketten (Fragen Sie nach der Art der Woche) **12,50€**
10. Vorspeisen Es Mollet **6,50€**
(Brot, Aioli, Leberpaté, Oliven)

Salate

11. Hühnchensalat mit Honig – Senf – Dressing **14,90€**
12. Cocktail Fantasie des Meeres **17,90€**
13. Caprese Mallorquinische Art **13,90€**

Reisgerichte und Pasta

14. Nudel - Wok mit Tintenfisch, Garnelen und Austernsauce **19,90€**
15. Nudel - Wok mit Rindfleisch, Gemüse und kantonesischer Sauce **17,90€**
16. Nudel - Wok mit Hühnchen, rotem Curry und Kokosmilch (scharf) **15,90€**
17. Gemischte Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **19,90€**
18. Meeresfrüchte-Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **17,90€**
19. Schwarze Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **21,00€**
(wahlweise auch Fideua oder "blinde" Paella möglich)

Hummer- oder Langusteneintopf (Caldereta) auf Bestellung Vegan

20. Gemüsewok **15,90€**
21. Falafel mit israelischer Sauce **14,50€**
22. Linsen indische Art, auf Feldsalatnest **12,90€**
23. Veggiburger **14,90€**
24. Vegane Paella (min 2 Pers) Preis pro Person **19,90€**

Fisch und Meeresfrüchte

- 25. Dorade vom Jospier Grill **24,00€**
- 26. Wolfsbarsch mit schwarzer Knoblauch – Gewürzsauce **24,90€**
- 27. Lachs mit Teriyaki Sauce **23,00€**
- 28. Sepia Es Mollet Art **20,90€**
- 29. Seeteufel – Zarzuela Art **24,90€**
- 30. Kabeljau, mit Mahon – Käse überbacken **25,90€**
- 31. Seezunge, mit Krabben gefüllt **26,90€**
- 32. Fisch- und Meeresfrüchte – Platte **86,00€**
(Lachs, Dorade, Seehecht, Sepia, Garnelen, Flusskrebse, Miesmuscheln, Schwertmuscheln)
- 33. Meeresfrüchteplatte **96,00€**
(Hummer, Taschenkrebse, Flusskrebse, Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Krabbenfuss, Kammuscheln)

Fleischgerichte

- 34. Lammkoteletts vom Jospier - Grill **22,00€**
- 35. Entrecôte vom Jospier – Grill **24,90€**
- 36. Rinderfilet vom Jospier – Grill **27,90€**
- 37. Abanico Iberico (Rippchenfleisch ohne Knochen vom iberischen Schwein) vom Jospier – Grill **21.00€**
- 38. Barbecue – Schweinerippchen **16,90€**
- 39. Hamburger Es Mollet **21,00€**
(Rindfleisch, Garnelen, Blattsalat, getrocknete Tomate, geröstete Zwiebel, Crème von getrockneter Tomate und Honig, Cheddar – Schwarzer Knoblauch – Sauce)
- 40. Hühnchen Burger **18,00€**
(Hühnchen, Speck, gebackener Ziegenkäse, Feldsalat, geröstete Zwiebel, Crème von getrockneter Tomate und Honig, Cheddar – Schwarzer Knoblauch – Sauce)

Kinder (bis 12 Jahre)

- 41. Panierte Hähnchensticks mit Pommes **8,90€**
- 42. Spaghetti Bolognese **8,90€**
- 43. Rindfleisch – Hamburger mit Pommes **7,90€**