



BEACHCOMBER

Deutsch

Gedeck

1. Brötchen

2. Knoblauchbrot

Vorspeisen

1. Halloumi-Käse

mit Tomatenkonfitüre und Walnusssauce

2. Griechische Vorspeisen

Tzatziki, Fava (Platterbsenpüree) und Tarama (Fischrogenpaste), serviert mit Fladenbrot

3. Kräuterseitlinge

Pilz-Confit mit Oca-Sauce und Schnittlauchöl

4. Causa

Kartoffelkroketten, Huhn, Trüffelöl, Schnittlauch und Gruyère

5. Lamm-Frikadellen

Fleischbällchen mit Kräutern, geräucherter Auberginen- Caponata, Paprikamarmelade und Parmesanschaum

6. Cannelloni

Cannelloni gefüllt mit geschmortem Rindfleisch und Parmesanschaum

7. Avocado-Tartar

Tomaten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, Limette, Koriander und Petersilien-Biskuitkuchen

8. Gegrillte Garnelen

mit Ananas-Chimichurri

9. Calamares in Muschelinform

Calamares sautiert mit Chorizo, Avocado-Mousse, Tomaten mit Kräutern und Fenchel-Biskuitkuchen

10. Garnelen-Tempura

Garnelen mit Schnittlauch, Chili und Limonenlactonese

11. Calamares frittiert

Aioli mit Tintenfischfarbe

12. Ravioli mit Pilzen

Handgemachte gefüllte Pilzravioli mit Käsecreme und einem Hauch Parmesan

Nahezu Roh

1. Carpaccio vom Rind

mit Rinderfilet, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Mango, Essiggurken und Stracchino-Käse

2. Ceviche von weißem Fisch

mit Zwiebeln, Süßkartoffeln und Limetten

3. Lachs Tataki

mit eingelegtem Gemüse, Ponzu und Yuzu-Gel

4. Thunfisch-Tartar

mit Sesamöl, Schnittlauch, Chili, Ingwer und Rote Bete, Wakame und Ponzu-Dressing

5. Kalbs-Tartar

mit Zwiebeln, Schnittlauch, Rote Bete, Yuzukosho-Dressing mit Kimchi und Eier-Confit

Salate

1. Griechischer Salat mit Kirschtomaten

Dreifarbige Kirschtomaten, Feta-Mousse, Gurkensorbet und Tomaten-Gazpacho

2. Grünkohlsalat

Calamansi-Dressing, Quinoa, Mango, getrocknete Aprikosen und Cranberrys

3. Super Food-Salat

mit oder ohne Garnelen, dreifarbigen Quinoa-Linsen, Avocado, Tomate, getrockneten Cranberrys, Mango, Kräutern und Passionsfrucht-Dressing

4. Kreta

Tomate, Gurke, Oliven, Hartbrot, Kapernblätter, Zwiebel und Feta-Käse

Risotto und Nudeln

1. Risotto mit Pilzen

Pilzmischung mit Parmesan, Trüffelöl und Reispapier

2. Risotto mit Rinderbäckchen

Risotto a la Milanese mit glasierten Bäckchen

3. Reismudeln mit Chorizo und Garnelen

Feta-Mousse und Kräuteröl

4. Linguine mit Meeresfrüchten

Safran-Garnelen, Garnelen und Calamares

5. Penne mit Huhn

Thymian und Parmesan

Aus dem Meer

1. Seebarschfilet

mit Panko-Kruste, Erdnüssen, Blumenkohlpuée, Lauch-Confit, Baby Gem, sauer eingelegter Blumenkohl, Gemüse der Saison und Frikassee-Sauce

2. Lachsfilet

Selleriepuée, Estragon und Teriyaki-Sauce

3. Thunfischfilet

Thunfisch paniert mit schwarzem Sesam, Rote-Bete-Streifen, Romanesco und Zitrus-Ponzu-Dressing

4. Gegrillte ganze Dorade

Gemüse der Saison, gebrannte Zitrone, Öl-Zitronen-Sauce. Wird mit Super Food-Salat serviert.

5. Fisch des Tages

6. Hummer

Bisque, Basilikum und Tomaten-Confit. Serviert mit Nudeln oder mit gegrilltem Gemüse.

Vom Bauernhof

1. Gefülltes Huhn

gefüllt mit Pesto, sonnengetrockneten Tomaten, Speck, Lauchcreme, Erbsen-Blättern, Lauch-Confit und knuspriger Haut

2. Hühnchen-Churrasco

mariniert mit Soja, Limette, Gewürzen und Babykartoffeln

3. Schweinskarkasse

mit Süßkartoffelpüree, Babykarotten und Popcorn vom Schwein, gerösteten Zwiebeln und Hoisin-Sauce

4. Sautiertes Lammfleisch

Lammfleisch mit Erdnuss-Topping, Topinambour-Püree, Babykarotten und Tapioka

5. Black Angus Rinderfilet (250 g)

mit Pfeffersauce, Salsify paniert mit Buchweizen und Fenchelsalat

6. Rib-eye Black Angus (300g)

mit Kartoffelkroketten, Tomaten-Confit und Béarnaise

7. Rib-eye MS 8-9 Wagyu Australian (300g)

8. Black Angus Tagliata (250 g)

mit Trüffelpüree, Romanesco und Kartoffelchips

9. T-bone Porter House Black Angus USA (600g)

10. Schulterstück vom australischen Black Angus (300g)

11. Schweinefleisch Iberico Secreto (300g)

12. Rib-Eye A5 Wagyu Japan 'Kagoshima' (300g)

Fleischstücke

1. Tomahawk Steak Black Angus USA

2. Rib-eye A5 Wagyu Japan 'kobe'

Saucen

1. Ananas-Chimichurri
2. Teriyaki-Sauce
3. Pfeffersauce
4. Bearnaise

Beilagen

1. Baby-Kartoffeln
2. Gebratenes Gemüse
3. Trüffelpüree
4. Kartoffelstücke

Dessert

1. Karamellierte Ananas

mit Namelaka und weißer Schokolade, Butterscotch, Bienenwabe und Yuzu-Gel

2. Schokoladenkuchen

Schokolade mit Milchmousse, Aprikosengel, Kakaostreuseln und Haselnüssen

3. Millefeuille

mit weißer Vanillecreme, Erdbeeren und Eis

4. Tiramisu

mit leichter Mascarponecreme, aromatisiert mit Espresso und Kakaopulver aus Kahlua- und Amarettolikör

5. Beachcomber-Turm

Vanilleeis, Stracciatella, Gianduja, knusprige Haselnüsse, Schokolade, Karamell

Kindermenü

1. Nudeln Napolitana

2. Chicken Nuggets

mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

Wasser Zaros 1L

Acqua Panna Mineralwasser 0,75L

S. Pellegrino 0,75L



Tauchen Sie ein unvergessliches Erlebnis mit den luxuriösesten Shishapfeifen ein, die jemals hergestellt wurden. Befragen Sie unseren Kellner zu den verfügbaren Aromen und Cocktails.



Für Zigarrenliebhaber, die ein außerordentliches Raucherlebnis zu schätzen wissen, bietet Beachcomber eine Auswahl feinsten Zigarren für jeden Geschmack (auf Verfügbarkeitsbasis). Fragen Sie einfach unseren Kellner.



BEACHCOMBER

Français

Couvert

1. Petits pains

2. Pain à l'ail

Hors d'œuvre

1. Fromage « Halloumi »

Avec confiture de tomates et sauce aux noix

2. Hors d'œuvre grecs

tzatziki, purée de gesses et tarama, servis avec des pains pita

3. Pleurotes King oyster

Champignons confits avec sauce oca et huile de ciboulette

4. Causa

Croquettes de pomme de terre, poulet, huile à la truffe, ciboulette et gruyère

5. Boulettes d'agneau

Boulettes de viande aux herbes, caponata à l'aubergine fumée, confiture de poivrons et écume de parmesan

6. Cannelloni

Cannelloni farci avec bœuf braisé et écume de parmesan

7. Tartare d'avocat

Tomate, oignon et oignon de printemps, citron vert, coriandre et génoise persil

8. Crevettes grillées

avec chimichurri à l'ananas

9. Coquilles de calmar

Calmars sautés avec chorizo, mousse d'avocat, tomate avec herbes et génoise fenouil

10. Tempura de Crevettes

Avec ciboulette, piment et lactonaise au citron vert

11. Calmar frit

aioli avec l'encre de seiche

12. Ravioli aux champignons

Ravioli maison farci aux champignons, avec crème de fromage et air de parmesan

Presque cru

1. Carpaccio de bœuf

avec filet de bœuf, concombre, carotte, oignon, pickles de mangue et fromage stracchino

2. Ceviche de poisson blanc

oignon, patate douce et citron vert

3. Tataki de saumon

Avec pickles de légumes, ponzu et gel de yuzu

4. Tartare de thon

Avec huile de sésame, ciboulette, piment, gingembre, betterave rouge, wakame et vinaigrette ponzu

5. Tartare de boeuf

Avec oignon, ciboulette, betterave rouge, vinaigrette yuzu kosho avec kimchi et œuf confit

Salades

1. Salade grecque avec tomates cerises

Tomates cerises tricolore, mousse de fromage feta, sorbet de concombre et gaspacho aux tomates

2. Salade au chou kale

Calamansi vinaigrette, quinoa, mangue, abricots secs et airelles séchées

3. Salade de super aliments

avec ou sans crevettes, quinoa tricolore, lentilles, avocat, tomate, airelles séchées, mangue, herbes et vinaigrette au fruit de la passion

4. Salade crétoise

tomate, concombre, olives, pain d'orge grillé, feuilles de câpriers, oignon et fromage feta

Risotto & Pâtes

1. Risotto aux champignons

Mélange de champignons avec parmesan, huile de truffe et feuille de riz

2. Risotto avec joue de bœuf

Risotto alla Milanese avec joue glacée

3. Risotto d'orge avec chorizo et crevette

Mousse de fromage feta et huile d'herbes

4. Linguine aux fruits de mer

Bisque au safran, aux crevettes et calmars

5. Penne au poulet

Thym et parmesan

De la mer

1. Filet de bar

En croûte de panko, arachides, purée de chou-fleur, poireau confit, coeurs de laitue, pickles de chou-fleur, herbes saisonnières et sauce fricassée

2. Filet de saumon

purée de céleri, estragon et sauce Teriyaki

3. Filet de thon

Thon pané avec graines de sésame noir, betterave multicolore, chou romanesco et vinaigrette ponzu d'agrumes

4. Daurade rôtie entière

herbes de saison, citron brûlé, sauce à l'huile d'olive et au citron. Servie avec une salade de super aliments.

5. Poissons du jour

6. Homard

Bisque, basilic et tomates confites. Servie avec pâtes ou légumes grillés.

De la ferme

1. Poulet farci

Farci avec pesto, tomates séchées au soleil, bacon, crème de poireaux, feuilles de petits pois, poireau confit et croustillante peau de poulet

2. Poulet churrasco

Mariné au soja, citron vert, aux épices et pommes de terre grelots

3. Carré de porc

Avec purée de patate douce, jeunes carottes, pop corn de porc, oignon brûlé et sauce hoisin

4. Agneau sauté

agneau en croûte d'arachides, purée de topinambours, jeunes carottes et tapioca

5. Filet de boeuf Black Angus (250gr)

À la sauce au poivre, salsifis pané avec sarrasin et salade de fenouil

6. Entrecôte Black Angus (300gr)

croquette de pomme de terre, tomates cerises confites et béarnaise

7. Entrecôte MS 8-9 Wagyu Australienne (300gr)

8. Tagliata de bœuf Black Angus (250gr)

Avec purée à la truffe, chou romanesco et chips de pommes de terre

9. Chateaubriand Black Angus USA (600gr)

10. Steak "Flat iron" Australien Black Angus (300gr)

11. Secreto de porc ibérique (300gr)

12. Entrecôte A5 Wagyu Japon 'Kagoshima' (300gr)

Coupes de viande

1. Steak Tomahawk Black Angus USA

2. Entrecôte A5 Wagyu Japan 'kobe'

Sauces

1. Chimichurri à l'ananas
2. Sauce Teriyaki
3. Sauce au poivre
4. Béarnaise

Plats d'accompagnement

1. Pommes de terre grenailles
2. Légumes sautés
3. Purée à la truffe
4. Pommes de terre rocher

Desserts

1. Ananas caramélisé

avec namelaka et chocolat blanc en poudre, caramel au beurre, nid d'abeilles et gelée de yuzu

2. Gâteau au chocolat

Gâteau à la mousse au chocolat au lait, gelée d'abricots, crumble au cacao et aux noisettes

3. Millefeuille

Avec crème blanche de vanille, fraises et crème glacée

4. Tiramisu

avec une crème légère de mascarpone aromatisée avec espresso et poudre de cacao de liqueur Kahlua et Amarreto

5. Tour Beachcomber

Glace vanille, straciatella, gianduja, noisettes croquantes, chocolat, caramel

Menu enfants - Kids Menu

1. Pâtes Napoli

2. Nuggets de poulet

servis avec des pommes frites, mayonnaise et ketchup

Eau Zaros 1L

Acqua Panna Eau minérale 0,75L

S. Pellegrino 0,75L



Offrez-vous une expérience inoubliable avec les chichas les plus luxueuses jamais fabriquées.
Demandez notre garçon pour les parfums et les cocktails.



Pour les amateurs de cigares qui apprécient et savent comment profiter d'une bonne fumée, Beachcomber offre une sélection de bons cigares (selon disponibilité) pour tous les goûts.
Demandez simplement notre garçon.

BESONDERE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE. Wir bitten Sie, unseren Kellner vor der Bestellung über mögliche Allergien oder besondere Bedürfnisse bei Ihrer Ernährung zu informieren. Wir benutzen natives Olivenöl. Zum Frittieren benutzen wir Maisöl. Die Meeresfrüchte sind tiefgefroren. Alle Preise verstehen sich in Euro. Die Preise sind bis Oktober 2024 gültig. Die Preise enthalten MwSt, Gemeindesteuern und Service.

Kaufmännischer Leiter: Manolis Marinakis

BESOINS NUTRITIONNELS PARTICULIERS. Veuillez informer notre garçon en cas d'allergies ou besoins nutritionnels particuliers avant votre commande. Nous utilisons de l'huile d'olive vierge. Pour les plats frits nous utilisons de l'huile de maïs. Les fruits de mer sont congelés. Tous les prix sont en Euro. Les prix s'appliquent jusqu'en octobre 2024. Les prix incluent la TVA, taxes municipales et le service.

Responsable commercial: Manolis Marinakis