



# HOTEL JARDÍN TECINA LA GOMERA

*Natürlich Einzigartig*

Neujahrsmenü  
2025

# *Kalte Vorspeisen*

Focaccia mit Kirschtomaten

Kalte Melonen-Gurken-Minz-Suppe

Oktopusspieße mit Oliven

Tartar aus Roter Bete, Minze und Mozzarella

Grissinis mit iberischem Schinken

Ceviche in „Tigermilch“ mit Acay

# *Warme Vorspeisen*

Cous-Cous mit Gemüse und roten Beeren

Falafel mit veganer Sauce und Minze Knusprige Garnelen mit Kimchi

Knusprige Garnelen mit Kimchi

Knuspriges Hühnerfleisch mit Currysauc

Kroketten mit iberischem Schinken und milder Aioli

Almogrote-Krokette mit leicht pikanter Mayonnaise





# Neujahrsmenü

Milde Kürbiscreme mit Ingwer und Curry,  
begleitet von Jakobsmuscheln sautiert in Noisette-Butter  
und Knusper-Stückchen von iberischem Schinken



Tartar mit Avocado, Hummer,  
Gemüse, knusprigem Maisteig  
an Mango-Vinaigrette und Blütenblättern



Kabeljau-Filet auf Creme aus goldgelben Süßkartoffeln,  
mit Anis-Touch, wildem Spargel,  
gegrillten Karotten und Safransauce



Minz-Zitronensorbet mit  
rotem Fruchtschaum und Goldstaub



Rinderfilet auf Pilzen der Saison, Demi-glace-Sauce  
mit Portwein- und Kartoffel-Millefeuille,  
geräucherter Käse und iberischer Speck




Rubinroter Schokoladenzylinder  
gefüllt mit Maracuja-Mousse,  
Knusper-Keks, Blüten und Zitrusperlen



# HOTEL JARDÍN TECINA LA GOMERA

*Natürlich Einzigartig*



Veganes Neujahrsmenü  
2025

The page is decorated with stylized, golden-brown leaf outlines in the corners. The leaves have detailed vein patterns and are arranged in a way that frames the central text.

# *Veganes Neujahrsmenü*

Milde Kürbiscreme mit Ingwer und Curry,  
begleitet von veganen Muscheln aus Bomba-Reis  
mit Tofu und Basilikumöl



Tartar aus Avocado, veganen Garnelen,  
Gemüse, knusprigem Maisteig  
an Mango-Vinaigrette und Blütenblättern



Veganes Thunfischfilet auf Creme aus goldgelber Süßkartoffel  
mit Anis-Touch, wildem Spargel,  
gegrillten Karotten und Safransauce



Minz-Zitronensorbet mit  
rotem Fruchtschaum und Goldstaub



Heura-Barren auf saisonalen Pilzen an dunkler  
Gemüsesauce mit Portwein und Kartoffel-Millefeuille  
mit veganem Käse und Speck



Rubinroter Schokoladenzylinder gefüllt  
mit Maracuja-Mousse, veganem Knusperkeks,  
Blüten und Zitrusperlen



# *Getränke*

## WEINSELEKTION ZUM MENÜ

Weisswein:

Moon

D.O. Valle de Güímar

Cosecha 2024

Rotwein:

Altos de Valdoso

D.O. Ribera del Duero

Cosecha 2023

Cava Codorníu

Brut Nature Cuvée

Original D.O. Cava

Mineralwasser







# HOTEL JARDÍN TECINA LA GOMERA

*Natürlich Einzigartig*

Kinder Neujahrsmenü  
2025





# Kinder Neujahrsmenü

Milde Kürbiscreme begleitet von in Butter sautierten  
Jakobsmuscheln mit Knusperstückchen  
aus iberischem Schinken



Garnelenspieße  
auf Avocadocreme  
mit knusprigem Mais



Weißfisch-Röllchen  
auf Kartoffelmousse



Minz-Zitronensorbet  
mit rotem Fruchtschaum  
und Goldstaub



Kleines Rinderfilet  
auf sautierten Champignons  
an feiner Tomatensauce mit Kartoffel-Millefeuille,  
geräuchertem Käse und iberischem Speck



Rubinroter Schokoladenzylinder  
gefüllt mit Maracuja-Mousse,  
Knusper-Keks, Blüten und Zitrusperlen







# *Getränke*

SOFTDRINKS UND SÄFTE  
MINERALWASSER



# *Freie Getränke*

## Erfrischungsgetränke

\*

Mineralwasser

\*

### **Biere**

Caña Dorada

Tropical 00

\*

### **Fruchtsäfte**

Orange

Ananas

Apfel

Pfirsich

\*

### **Gin**

Gordon's

Beefeater

\*

### **Rum**

Arehucas Carta de Oro

Arehucas Blanco

Bacardí

\*

### **Cocktail**

Mojito

Piña Colada



# *Freie Getränke*

## **Whisky**

Johnnie Walker Etiqueta Roja  
J&B

\*

## **Vodka**

Moskovskaya  
Smirnoff

\*

## **Brandy**

Veterano

\*

## **Liköre**

Amaretto  
Bailey's  
Frangelico  
Licor de Manzana

\*

## **Alkoholfreie Liköre**

Brombeerlikör ohne Alkohol  
Apfellikör ohne Alkohol



Hotel Jardín Tecina

wünscht

*Frohes Neues Jahr*

[jardin-tecina.com](http://jardin-tecina.com)



 **FRED. OLSEN, S.A.**