

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 Currysauce

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



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 Knusperkekse,
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 Codorniú
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

Apfelliör ohne Alkohol



Hotel Jardín Tecina

wünscht

Frohes Neues Jahr

jardin-tecina.com



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