

**pippers**  
restaurant  
mediterrani 

 Cuisine

Sushi Bar  
& Raw 

 DEN GEIST ZURÜCKBEKOMMEN  
VON PORT D'ALCUDIA 



## .....VORSPEISEN UND TAPAS.....

<b>Pa amb oli</b> · <i>Getostetes Brot mit Öl und Tomaten</i>	7.50	<b>Hänchenflügel</b> <i>Scharf nach Ihrem Geschmack</i>	13.00
<b>Patatas bravas</b> · <i>Pommes frites mit scharfer Sauce</i>	7.50	<b>Hummus mit Crudités und Pita-Fladenbrot</b>	12.50
<b>Frittierte Edamame</b>	7.50	<b>Knoblauch Pilze</b>	10.50
<b>Kroketten aus Quinoa und Brokkoli</b>		<b>Gyosas mit Hähnchen und Gemüse gefüllt</b>	10.00
<b>Spegeleier mi Kartoffeln und iberischen Schinken</b>	15.00	<b>“Pimientos de Padron”</b>	10.00
<b>Spiegeleier mi Kartoffeln mit schwarzer Trüffel</b>	17.00	<b>kleine grüne frittierte Paprika aus Padrón</b>	10.00
<b>Spiegeleier mit Mini-Tintenfischen</b>	15.00	<b>Gemüse und grüne Spargel Grillteller</b>	15.00
<b>Knuspriges Hähnchen mit guacamole</b>	13.50	<b>Tempura mit Garnelen, Gemüse und Tentsuyu Sauce</b>	17.50
<b>Panierte Garnelen mit Speck und Allioli (Knoblauchmayonaise)</b>	15.00	<b>Fritierter Kabeljau mit “Pimientos de padrón”</b>	15.50
<b>Knusprige Wontons mit Spinat, Ziegenkäse und Teriyaki-sauce</b>	12.00	<b>Tintenfisch andalusische Art</b>	16.50
<b>Nachos mit guacamole und jalapeños</b>	13.50	<b>Garnelen in Knoblauch Sauce</b>	16.50
<b>Cremise Kartoffel- und Zwiebel - Tortilla</b>	10.00	<b>Fritierter Sardellen</b>	15.50
<b>Iberischer Schinkenplatte mit Kristallbrot</b>	18.50	<b>Fritierter Fisch</b>	15.50
<b>Käseplatte mit Kristallbrot</b>	16.50	<b>Garnelen in Tempura mit Sriracha-Mayonnaise</b>	15.50
		<b>Gebratene Mini-Tintenfische</b>	15.50

### Miesmuscheln

16.50

- *Thai: mit Kokosmilch, Curry und Koriander*
- *“Mariniert” mit Weißwein Prensal Blanc*
- *In Lauchsoße, Sellerie und Koriander*

### Mallorquinischer Felsenoktopus

20.50

- *Frittiert mit schwarze Knoblauchmayonnaise*
- *Gegrillt*
- *Galizischer Stil*

## .....SALATE.....

<b>“Gazpacho” des Hauses</b> · <i>Spanische Kalte Suppe</i>	9.50
<b>Griechischer Salat</b> · <i>Rote Zwiebeln, grüne Paprika, Tomaten Feta Käse, Gurken, schwarze Oliven und Oregano</i>	14.50
<b>Caesar Salat</b> · <i>Auserwählter Blattsalat, Hähnchen, Parmesankäse Crouton und die berühmte Caessar Sauce</i>	15.00
<b>Gourmet Salat</b> · <i>Auserwählter Blattsalat, Cherrytomaten, iberischer Serrano Schinken, Ziegenkäse und Ruccula</i>	16.50
<b>Lachs Salat</b> · <i>Auserwählter Blattsalat, Lachs in Dill mariniert mit Avocado</i>	15.00
<b>Caprese Salat</b> · <i>mit Tomaten, frischer Mozzarella und Basilikum</i>	14.50
<b>Gebratener Ziegenkäse Salat</b> · <i>mit karamelisiertem Zwiebel und Walnüsse</i>	14.50
<b>Gemüsetartar mit Avocado und Raf Tomaten</b>	12.00

.....PASTA.....



<b>Spaguetti bolognese</b>	14.50
<b>Spaguetti carbonara</b>	15.00
<b>Tagliatelle mit Kalbfleisch</b> · mit iberischem Speck, Champignons un Parmesankäse	17.50
<b>Fettuccini</b> · mit Pilzen und Garnelen	17.50
<b>Fettuccini</b> · mit Lachs und Spinat	17.50
<b>Tagliatelles frutti di mare</b> · mit Meeresfrüchten	17.50
<b>Fetuccini mit Pesto</b> · Nüsse und frischer Mozzarella	14.50
<b>Gemüsetagliatelle</b> · mit trocken Tomaten, Spinat und schwarzen Oliven	15.50



.....BURGER · SANDWICH & TACOS.....

Burgers 225 gr und 100% Rindfleisch. Serviert mit Pommes Frites.

<b>Pipper's burger</b> · Ramallet-Tomatenketchup und Senf-Vinaigrette	15.50
<b>The Big Cheese</b> · mit Käse nach Wahl: Cheddar, Roquefort oder frische Mozzarella	15.50
<b>Mexicana</b> · Guacamole, Käse und Jalapeños	15.50
<b>Le Club</b> · Hähnchen Sandwich, Bacon, Käse, Salat und Mayonnaise	15.50
<b>Swedish sandwich</b> · mit mariniertem Lachs, Ei und Cocktail Sauce	15.50
<b>Falafel Wrap</b> · Kichererbsenkroketten mit Joghurt-Sauce	14.50
<b>Tofu wrap</b> · Tofu, gebratene Aubergine und Rote-Bete-Hummus	14.50
<b>Veggie Burger</b> · Schwarze Bohnen, Portobello-Pilze, Karotten und Oregano	15.50
<b>Tacos Cochinita Pibil</b> · Mariniertes un geschmortes Schweineschulterblatt mit Tomatensauce und achiote	16.50
<b>Tacos Mexican</b> · Softshell-Krabbe (temperierte Krabbe), Guacamole, Koriander und Limettensaft	16.50

.....REISGERICHTE.....



· Min 2 pax  
· Preis pro Person

<b>Gemischte Paella</b>	17.50
<b>Meeresfrüchte-Paella</b>	18.50
<b>Blinder Paella mit Meeresfrüchten</b>	18.50
<b>Paella mit Gemüse vom Grill</b> · Vegetarische Paella	16.50
<b>Schwarze Paella mit Steinbutt, Tintenfisch un Allioli</b>	18.50
<b>Hummer und Meeresfrüchte Paella</b>	34.50
<b>Blinder Fisch und Meeresfrüchte Fideuá</b>	18.50

.....MEERESFRÜCHTE - UND FISCHGERICHTE.....

Wolfsbarsch, auf dem Rücken gegrill · mit Öl, Essig und Knoblauch	24.50
Mittelmeer Seebarsch · mit allioli und Gemüse der Saison	24.50
Auf niedriger Temperatur kandierter Kabeljau · mit Allioli und Safran	24.50
Tempura Kabeljau · mit Kartoffeln, Knoblauch und Paprika vom Grill	24.50
Gebackener Kabeljau · mit warmer Kartoffel-Lauch-Creme	24.50
Lachs-Teriyaki · mit wildem Spargel und Teriyaki-Sauce	22.00
Lachs Béarnaise · mit sautiertem Gemüse und Sauce Béarnaise	22.00
Gegrillter Lachs · Kräuter, Knoblauch und Gewürze	22.00
Thunfisch mit Krabben-Meeresfrüchte-Sauce · mit Gemüse und Reispilaw	27.50
Thunfisch · mariniert mit Ponzu und Orangen-Ingwer-Sauce	27.50
Steinbutt mit Venusmuscheln in grüner Sauce	26.50
Steinbutt vom Grill	26.50
Hummer vom Grill	35.50

.....UNSER GRILL.....



Cajun Hähnchen · nach Luisiana Art mit frittierten Zwiebeln	19.50
Hähnchenbrust vom Grill · mit iberischem Serrano Schinken und Parmesankäse Sauce	20.50
Curry Hähnchenbrust · serviert mit Reis un Gemüse	19.50
Souvlaki (greek brochettes) · mit Zitrone, Knoblauch und Petersilie Mariniertem Freilandhuhn mit Rosmarinkartoffeln	19.50
Gegrilltes Iberische schwein	24.50
Iberische Schwein · mit Senfsauce	24.50

PREMIUM KALBFLEISCH

Fillet steak 230gr · Fillet of beef	29.50
Surf&turf · Kalbsfilet (120 gr)und halbes Hummer	35.50
Rib Eye 650gr · Hochrippe ohne Knochen	31.00
Bone in Rib Eye 650gr · Hochrippe mit Knochen	31.00

Rindfleisch aus Nordspanien mindestens 28 Tage Trocken reife

Extra sauce 3,50€ · Allioli · Senf  
Pfeffer · Roquefort · Pilze

.....DESSERT.....

<b>Schokoladen-Kompositionen</b>	7.50
<b>Fondant au chocolat mit Vanilleeis</b> <i>· Für 2 Personen / Hausspezialität / und 10 Min. Ausarbeitung</i>	10.50
<b>Tiramisu mit Ensaimada mit Kakaoaroma</b>	7.50
<b>Feine Apfeltorte · 10 Min. Ausarbeitung</b>	7.50
<b>Käsekuchen mit Waldbeersauce</b>	7.50
<b>Joghurt-Erdbeer-Crumble</b>	7.00
<b>Turrón-Glacé-Biskuit</b>	7.00
<b>Eiskugel</b>	2.50

**pippers**  
restaurant  
mediterrani 

