

pippers

restaurant
Mediterrani



Mediterranean
Cuisine

Sushi Bar
& Raw

≡ DEN GEIST ZURÜCKBEKOMMEN
VON PORT D'ALCUDIA ≡



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

Pa amb oli <i>Getostetes Brot mit Olivenöl und Tomaten</i>	8.00	Hänchenflügel <i>Scharf nach Ihrem Geschmack</i>	14.00
Patatas bravas <i>Pommes frites mit scharfe Sauce</i>	8.00	Hummus mit Crudités und Pita-Fladenbrot	14.00
Gedämpfte Edamame	7.50	Knoblauch Pilze	11.50
Kroketten aus Quinoa und Brokkoli	11.50	Gyosas mit Hähnchen und Gemüse gefüllt	11.50
Spegeleier mit Kartoffeln und iberische Schinken	15.00	“Pimientos de Padron” kleine grüne frittierte Paprika aus Padrón	11.00
Spiegeleier mit Kartoffeln und schwarzer Trüffel	19.00	Gemüse und grüne Spargel Grillteller	16.00
Spiegeleier mit Baby Tintenfisch	17.00	Tempura mit Garnelen, Gemüse und Tentsuyu Sauce	19.50
Knuspriges Hähnchen mit guacamole	15.00	Fritierter Kabeljau mit “Pimientos de padrón”	17.00
Garnelen im Speckmantel und Allioli Sauce	16.00	Tintenfisch andalusische Art	18.00
Knusprige Wontons gefüllt mit Spinat, Ziegenkäse und Teriyaki-sauce	13.00	Garnelen in Knoblauch Sauce	18.00
Nachos mit guacamole und jalapeños	15.00	Frittierter Sardellen	17.00
Cremig Kartoffel- und Zwiebel - Omelette	11.00	Frittierter Fisch	17.00
Iberischer Schinkenplatte mit Kristallbrot	21.00	Garnelen in Tempura mit Sriracha-Mayonnaise	17.50
Käseplatte mit Kristallbrot	18.00	Frittierber baby Tintenfisch	17.00

Miesmuscheln

16.50

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

Mallorquinischer Felsenoktopus

21.50

- Frittiert mit schwarze Knoblauchmayonnaise
- Gegrillt
- Galizischer Stil

.....SALATE.....

“Gazpacho” des Hauses · spanische kalte suppe	10.00
Griechischer Salat · Rote Zwiebeln, grüne Paprika, Tomaten <i>Feta Käse, Gurken, schwarze Oliven und Oregano</i>	15.00
Caesar Salat · Auserwählter Blattsalat, Hähnchen, Parmesankäse, <i>Crouton und die berühmte Caessar Saucer</i>	16.00
Gourmet Salat · Auserwählter Blattsalat, Cherrytomaten, <i>iberischer Serrano Schinken, Ziegenkäse und Ruccula</i>	17.00
Lachs Salat · Auserwählter Blattsalat, Lachs in Dill mariniert und Avocado	16.00
Caprese Salat · mit Tomaten, frischer Mozzarella und Basilikum	15.00
Gebratener Ziegenkäse Salat · mit karamellisierte Zwiebel und Walnüsse	15.00



.....AUSTERN UND ROHBAR.....

Austern · Speziell "Daniel Sorlut" Französisch	1u. 4.50
Austern in Tempura · mit Tentsuyu-Sauce	2u. 9.00
Austern in Tigermilch · mit grünes Curry	2u. 9.00
Klassisches Wolfsbarsch-Ceviche · mit Tigermilch, roten Zwiebeln und Chifles "grüne Wegerichchips"	19.50
Lachstartar · Zitrusnote mit Feldsalat, Avocado, Mango und Ikura	18.50
Thunfisch Tartar "Yellowfin" · mariniert mit Ponzu, Ingwer und Guacamole	19.50



.....BURGER · SANDWICH & TACOS.....

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

Pipper's burger · Ramallet-Tomatenketchup und Senf-Vinaigrette	17.00
The Big Cheese · mit Käse nach Wahl: Cheddar, Roquefort oder frische Mozzarella	17.00
Mexicana · Guacamole, Käse und Jalapeños	17.00
Le Club · Hähnchen Sandwich, Bacon, Käse, Salat und Mayonnaise	17.00
Swedish sandwich · mit mariniertes Lachs, Ei und Cocktail Sauce	17.00
Falafel Wrap · Kichererbsenkroketten mit Joghurt-Sauce	16.00
Tofu wrap · Tofu, gebratene Aubergine und Rote-Bete-Hummus	16.00
Veggie Burger · Schwarze Bohnen, Portobello-Pilze, Karotten und Oregano	16.00
Tacos Cochinita Pibil · Mariniertes un geschmortes Schweineschulterblatt mit Tomatensauce und achiote	17.50
Tacos Mexican · Softshell-Krabbe (temperierte Krabbe), Guacamole, Koriander und Limettensaft	18.00

.....PASTA.....



Spaguetti bolognese	16.00
Spaguetti carbonara	16.00
Tagliatelle mit Kalbfleisch mit iberischem Speck, Champignons un Parmesankäse	18.50
Fettuccini · mit Pilzen und Garnelen	18.50
Fettuccini · mit Lachs und Spinat	18.50
Tagliatelles frutti di mare · mit Meeresfrüchten	18.50
Fetuccini mit Pesto	16.00
Gemüsetagliatelle · mit trocken Tomaten, Spinat und schwarze Oliven	16.50

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

Wolfsbarsch, auf dem Rücken gegrill · mit Olivenöl und Knoblauch	25.50
Mittelmeer Seebarsch · mit allioli und Gemüse der Saison	25.50
Auf niedriger Temperatur kandierter Kabeljau · mit Allioli und Safran	25.50
Tempura Kabeljau · mit Kartoffeln, Knoblauch und Paprika vom Grill	25.50
Gebackener Kabeljau · mit warmer Kartoffel-Lauch-Creme	25.50
Lachs-Teriyakii · mit wildem Spargel und Teriyaki-Sauce	23.50
Lachs Béarnaise · mit sautiertem Gemüse und Béarnaise Sauce	23.50
Gegrillter Lachs · Kräuter, Knoblauch und Gewürze	23.50
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	36.50

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



Cajun Hähnchen · nach Luisiana Art mit frittierten Zwiebeln	20.50
Hähnchenbrust vom Grill · mit iberischen Serrano Schinken und Parmesankäse Sauce	20.50
Curry Hähnchenbrust · serviert mit Reis un Gemüse	20.50
Souvlaki (greek brochettes) · mit Zitrone, Knoblauch und Petersilie Marinierten Freilandhuhn mit Rosmarinkartoffeln	20.50
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	32.50
Bone in Rib Eye 650gr · Hochrippe mit Knochen	32.50

Rindfleisch aus Nordspanien mindestens 28 Tage Trocken reife.

Saucen 3,50€ · Allioli · Senf · Pfeffer
Roquefort · Pilze · Bearnaise

.....REISGERICHT.....

Min. 2 Personen
(Preis pro Personen)

Gemischte Paella	18.50
Meeresfrüchte-Paella	18.50
Blinde Paella mit Meeresfrüchte	18.50
Paella mit Gemüse vom Grill	17.50
Schwarze Paella mit Steinbutt, Tintenfisch und Allioli	19.50
Blinder Fisch und Meeresfrüchte Fideuá	19.50



REISGERICHTE "A LA LLAUNA"

Hummer und Meeresfrüchte	28.50
Iberische schwein und Pilze	21.50
Rote Garnelen, Tintenfisch und allioli	22.50
Tintenfisch und Botifarron	19.50

.....PIZZAS.....

Margarita · Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse	11.00
Prosciutto · Tomaten, Mozzarella und Schinken	13.50
Capricciosa · Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	14.50
Pepperoni · Tomaten, Mozzarella und Pepperoni	14.50
Quattro Formaggi · Tomaten, Mozzarella, Edamer, Blauschimmelkäse und Parmesankäse	15.50
Bolognese · Tomaten, Mozzarella und Sauce Bolognese	15.50
Diavola · Tomaten, Mozzarella, Pepperoni, Bacon und würziges Öle	15.50
Don Giacomo · Tomaten, Mozzarella, Hähnchen, Speck, Zwiebeln und würziges Öl	17.00
Parmiggiana · Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rukola und Parmiggiano	17.50
Il padrino · Tomaten, Rindfleisch, Zwiebeln, Bacon und würziges Öl	18.50
Mamma Mia · Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Spinat	18.50
Di Gabrielle · Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und schwarze Oliven	17.00
Frutti de mare · Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Thunfisch und Miesmuscheln	18.50
Veggi · Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Zwiebeln, Champignons und grüne Spargeln	13.50
Blossom Street · Tomate, Mozzarella, Schinken und Ananas	14.50
Jede zusätzliche Zutat	2.00

.....DESSERT.....

Tiramisu mit Ensaimada mit Kakaoaroma	7.50
Karottenkuchen	7.00
Schokoladen-Brownie mit Walnüssen	7.50
Gató mit Mandeln und Johannsbrot	7.00
Käsekuchen mit Waldbeersauce	7.50
Joghurt-Erdbeer-Crumble	7.50
Turrón-Glacé-Biskuit	7.50
Eiskugel	3.00

Spezialität des Hauses. 20 Minuten der Ausarbeitung. Für 2 Personen.

Fondant au chocolat mit Vanilleeis · 12.00€

Dünner Apfelkuchen mit Vanilleeis · 12.00€

pippers
restaurant
Mediterrani 

