

VORSPEISEN

Hausgemachter mariniertes Lachs mit Wildem Spargel und Dill	14,50 €
Galizisches Rindertartar nach Wunsch oder PortBlanc Art	16,50 €
Klassisches Vitello Tonnato	14,50 €
Knusprige Garnelen mit Mango und Chili Chutney	16,50 €
Saisonaler Salat mit Mozzarella Perlen	12,50 €
Traditioneller Cesar Salat mit Trüffel	12,50 €
Mozzarella auf Tomaten Caprese mit Pesto Imperial	10,50 €
Artischocken Bowl mit Erbsen und pochiertem Ei (vegetarisch und Glutenfrei)	12,50 €

HAUPTGÄNGE

Penne all' Arrabiata	9,50 €
Spaghetti aglio e olio e peperoncino	9,50 €
Tagliatelle mit Scampi	18,50 €
Gegrilltes Doradenfilet	21,00 €
Gegrilltes Lachssteak	18,50 €
Argentinische Entrecote 250g	24,50 €
Galizisches Rinderfilet 200g	26,50 €
Iberisches Schweinekotelett	20,50 €
Wafu Japanese Rip Eye Steak mit Shitakepilzen an selbstgemachte Kartoffelchips	36,50 €
Gegrillte Gemüsevariationen Imperial	16,50 €
Original Wiener Schnitzel	24,50 €
Gegrilltes würziges Hähnchen	16,50 €

Zu jedem Fleisch und Fischgericht ist eine Beilage inklusive

BIMI GEMÜSE PARMESAN; KARTOFFELPUREE; WILDER SPARGEL; GEGRILLTES GEMÜSE; POMMES FRITTES; SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITTES; BRATKARTOFFEL	jede weitere Beilage extra	4,00 €
Pfeffersauce // Rotwein Sauce // Chimi Churri Sauce		je 3,00 €

NACHSPEISEN

Schokoladen Brownie mit Vanilleeis	8,50 €
Tiramisu nach PortBlanc Art (am Tisch serviert)	12,50 €
Waldfrüchte Gazpacho mit Kokosnusseis mit Minze	7,50 €
Champagner Zitronen Sorbet – Zubereitung am Tisch	12,50 €

ENTRANTES

Salmón marinado casero con espárragos trigueros y eneldo	14,50 €
Tartaro de ternera gallega estilo Portblanc	16,50 €
Clasico vitello tonnato	14,50 €
Langostinos crujientes con chutney de mango y chili	14,50 €
Ensalada de temporada con perlas de mozzarella	12,50 €
Ensalada cesar tradicional trufado	12,50 €

PRINCIPALES

Penne all' Arrabiata	9,50 €
Tagliatelle con langostinos	18,50 €
Filete de Dorada a la plancha	21,00 €
Filete de Salmón a la plancha	18,50 €
Solomillo Gallego 200 gr.	26,50 €
Entrecote Argentino	24,50 €
Costilla de cerdo iberico	20,50 €
Vegetales a la plancha	16,50 €
Escalope vienés	24,50 €
Pollo picantón a la plancha	16,50 €

Con cada plato de carne o pescado una guarnición incluida

BIMI AL PARMESANO; PURE DE PATATAS; ESPARRAGOS TRIGUEROS; BRATKARTOFFELN

VEGETALES SALTEADOS; PATATAS FRITAS; BONIATOS FRITOS **cualquier guarnición adicional** 4,00 €

SALSA DE PIMIENTA VERDE // SALSA DE VINO TINTO // SALSA DE CHIMI CHURRI cada 3,00 €

POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla	8,50 €
Tiramisu al estilo Portblanc	12,50 €
Gazpacho de frutas del bosque con helado de coco y hierba buena	7,50 €
Sorbete Champan y Limon „ preparado en la mesa „	12,50 €



STARTERS

Homemade marinated salmon with wild sparragus and dill	14,50 €
Galician beef tartare „Portblanc“ Style	16,50 €
Classic Vitello Tonnato	14,50 €
Crispy Prawns with mango – chili chutney	14,50 €
Seasonal salad with mozzarella pearls	12,50 €
Traditional Cesar salad with truffle	12,50 €
Mozzarella on tomato caprese with imperial pesto	10,50 €
Artichoke bowl with peas and poached egg (vegetarian and gluten-free)	12,50 €

MAIN COURSES

Penne all' Arrabiata	9,50 €
Spaghetti aglio e olio e pepperoncino	9,50 €
Tagliatelle with prawns	18,50 €
Roasted sea bream filet	21,00 €
Roasted salmon filet	18,50 €
Galician Beef filet 200g	26,50 €
Beef Entrecote Argentino 250g	24,50 €
Iberian pork chop	20,50 €
Wafu Japanese rip eye steak with shitake mushrooms on homemade potato chips	36,50 €
Grilled vegetables Imperial	16,50 €
Classic Wiener Schnitzel	24,50 €
Grilled spicy chicken	16,50 €

Every meat or fish dish has one garnisch included

MASHED POTATOES, WILD ASPARAGUS, SAUTEED VEGETABLES, FRIED POTATOES, FRIED SWEET POTATOES, BIMBI VEGATABLES; BRATKARTOFFEL	each additional side garnish extra	4,00 €
PEPPER SAUCE // RED WINE SAUCE // CHIMI CHURRI SAUCE	each	3,00 €

DESSERTS

Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream	8,50 €
Tiramisu to Portblanc	12,50 €
Forest fruits gazpacho with coconut ice creal and mint	7,50 €
Champagner – Lemon Sorbet	12,50 €