



VORSPEISEN

- . Mit unserer Beilage des Tages
- **01. TOASTBROT MIT TOMATEN.** 4 Einheiten 8.00€
- **02. TOMATEN-BRUSCHETTA.** 4 Einheiten 10.00€
- **1. BABY CALAMARI.** 12.00€
- **2. BROT UND AIOLI.** 1 Pro Person 2.00€
- **3. OLIVEN.** 1.00€
- **4. JAKOBSMUCHEL.** 14.00€
- **5. RÜHREIER MIT SCHINKEN.** 8.00€
- **6. HÄHNCHENSTREIFEN MIT POMMES FRITES.** 10.00€
- **7. WÜRZIGE KARTOFFELECKEN.** 6.00€
- **8. FRÜHLINGSROLLEN.** 8.00€
- **9. NACHOS MIT KÄSE.** 7.50€
- **10. PAPRIKASCHOTEN GEBACKEN.** 8.00€
- **11. HAUSGEMACHTE KROKETTEN.** Huhn und Schinken 12.00€
- **12. GEBRATENE SHRIMPS MIT KNOBLAUCH.** 13.90€
- **13. GEDÄMPFTE MUSCHELN MIT PETERSILIEN KNOBLAUCH SOSSE.** 9.00€
- **14. TINTENFISCH ANDALUSISCHER ART.** 14.50€
- **15. KNUSPRIGE GARNELEN MIT HAUSGEMACHTER SOSSE.** 13.00€
- **16. PULPO AUF SALZKARTOFFELN.** 18.00€
- **17. FRITTIERTE SARDELLEN.** 8.00€
- **18. PILZE AN KNOBLAUCH.** 8.00€
- **19. FLEISCHBÄLLCHEN.** 8.50€



FLEISCH

- . Mit unserer Beilage des Tages
- **21. HÄHNCHEN-SCHNITZEL.** Mit Pommes frites 12.50€
- **22. HÄHNCHENBRUST.** Mit Pfeffersauce und Basmati Reis 13.50€
- **23. IBERISCHES GEHEIMNIS.** Mit Pommes frites und frittierte Paprika 23.00€
- **24. SCHNITT DES TAGES.** Mit Pommes frites und frittierte Paprika 21.00€
- **25. SCHWEDISCHE FLEISCHBÄLLCHEN.** Mit Pfeffersauce und Reis 14.00€
- **25A. RINDERFILET.** Mit Pommes frites und frittierte Paprika 28.00€



BURGER

- .
- . Hausgemachtes 100 % Kalbfleisch
- **26. BLACK ANGUS BURGER 200 GRAMM.** Mit Ziegen-Käse, Speck, Ei, karamellisierten Zwiebeln und Pommes Frites 14.00€
- **27. BLACK ANGUS BURGER 200 GRAMM.** Mit Cheddar-Käse, Speck, Ei, Kopfsalat, Tomate und Pommes Frites 12.50€



PASTA

- **28. CARBONARA.** 10.90€
- **29. BOLOGNESE.** 12.00€
- **30. FRUTI DI MARE.** 17.00€

- **31. PASTA MIT HÄHNCHEN, KÄSE UND WEISSER SAHNE.** 13.50€
- **31A. RÖMISCHE PASTA.** 14.00€
- **31B. GARNELEN PASTA.** 16.00€



SALATE

- . Mit unserem Speziellem Chef Dressing
- **32. THUNFISCH SALAT.** Mit Gurke und Zwiebel 10.00€
- **33. CAESAR SALAT.** 11.00€
- **34. LACHS SALAT.** Mit Avocado 12.50€
- **35. ZIEGENKÄSE SALAT.** Mit Nüssen 13.00€



FISCH

- . Mit unserer Beilage des Tages
- **36. FISH AND CHIPS.** Mit Soße Tartar 13.00€
- **37. GEDÄMPFTER LACHS MIT GEMÜSE.** 19.00€
- **38. GEGRILLTER SEPIA.** 15.00€
- **39. GEGRILLTER WOLFSBARSCH MIT SALAT.** 16.00€
- **40. DORADE VOM GRILL MIT SALAT.** 16.00€



CURRY

- **THAY-CURRY.**
- . Mit Reis und Gemüse. Wählen Sie mild, scharf, sehr scharf
- **41. VEGAN.** 12.00€
- **42. HÄHNCHEN.** 13.00€
- **43. GARNELEN.** 15.00€
- **44. LACHS.** 14.00€
- **HAUSCURRY.**
- **45. HUHN ODER GARNELEN CURRY.** Misch Gemüse, Kokosraspeln, Sahne und serviert mit Reis 14.00€



WOKS

- . Nudeln mit Gemüse und Saucen (süß und Soja)
- **46. ????VEGETARISCH.** 12.00€
- **47. HÄHNCHEN.** 13.00€
- **48. FISCH UND GARNELEN.** 16.00€
- **49. LACHS.** 14.00€
- **50. GARNELEN.** 15.00€



PIZZAS

- .
- . Mit Tomate, Mozzarella und Oregano. Frisch zubereitet mit frischen Produkten
- **51. MARGARITA.** Tomaten und Mozzarella 9.95€
- **52. ROMAN.** Tomaten, Mozzarella und Yorker Schinken 10.95€
- **53. PROCIUTTO FUNGI.** Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze 10.95€
- **54. EL FOGÓN.** Tomaten, Mozzarella, Huhn, Speck, Pilze und Zwiebeln 13.00€
- **55. BBQ.** Tomaten, Mozzarella, Speck, Hackfleisch und BBQ 10.95€
- **56. GEMÜSE.** Tomaten, Mozzarella und Tagesgemüse 10.95€
- **57. THUNFISCH.** Tomaten, Mozzarella und Thunfisch 10.95€
- **58. PEPPERONI.** Tomaten, Mozzarella und Peperoni 10.95€
- **59. LACHS.** Tomaten, Mozzarella und Lachs 13.00€

- **60. 4 KÄSESORTEN.** Tomaten, Mozzarella und 4 Käsesorten **12.95€**
- **61. 4 FLEISCHSORTEN.** Tomaten, Mozzarella und 4 Fleischsorten **12.90€**



PAELLA

- . Mindestens 2 Personen. Preis pro Person. Zu den Zutaten aller Paellas gehören Knoblauch und Petersilie.
- **62. VEGETARISCH.** Preis pro Person **13.00€**
- **63. FLEISCH.** Preis pro Person **14.00€**
- **64. GEMISCHT.** Fleisch und Meeresfrüchte. Preis pro Person **15.00€**
- **65. MEERESFRÜCHTE.** Preis pro Person **17.00€**
- **66. GEMISCHT OHNE KNOCHEN UND SCHALEN.** Fleisch und Meeresfrüchte. Preis pro Person **18.00€**
- **66A. MEERESFRÜCHTE OHNE SCHALEN.** Preis pro Person **19.00€**
- **66B. FLEISCH OHNE KNOCHEN.** Preis pro Person **17.50€**



HAUSGEMACHTES DESSERT

- .
- **KÄSEKUCHEN.** **5.50€**
- **SCHOKOLADEN-BROWNIE MIT VANILLEEIS UND SAHNE.** **8.00€**
- **SCHOKOLADEN-COULANT MIT VANILLEEIS UND SAHNE.** **6.50€**
- **ZITRONENMOUSSE.** **4.90€**



KAFFEE & TEE

- **ESPRESSO.** **1.50€**
- **ESPRESSO MIT ETWAS MILCH.** **1.70€**
- **MILCHKAFFEE.** **2.10€**
- **KAFFEE MIT SCHUSS.** **2.70€**
- **IRISCHER KAFFEE.** **4.90€**
- **SCHOKOLADE.** **2.60€**
- **LATTE MACCIATTO.** **3.10€**
- **CAPPUCCINO.** **3.20€**
- **TEE UND KRÄUTERTEES.** **2.00€**



GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

- **CHOCOLAT CHAUD.** **3.60€**
- **ERFRISCHUNGEN.** Cola, Fanta, Sprite, Nestea **2.90€**
- **WASSER.** **2.80€**
- **SPRUDELWASSER.** **3.00€**
- **TONIC.** **2.50€**
- **FRUCHTSAFT.** **2.50€**
- **NATÜRLICHER FRUCHTSAFT.** **4.50€**



BIER

- **FASSBIER.** 30cl **2.50€**
- **FASSBIER.** 50cl **4.50€**
- **BIERFLASCHE.** 33cl **2.50€**
- **ALKOHOLFREIES BIER.** 33cl **2.50€**



APERITIF & COCKTAILS

- **APPETIZER.**

• MIMOSA.	4.50€
• BELLINI.	4.50€
• APEROL SPLITZ.	6.00€
• COCKTAILS.	
• MOJITO.	8.00€
• CAIPIRINHA.	8.00€
• PIÑA COLADA.	8.00€
• TEQUILA SUNRISE.	8.00€
• SEX ON THE BEACH.	8.00€
• MARGARITA.	8.00€
• NEGRONI.	8.00€



GIN, WHISKY, RUM, VODKA & LIKÖR

• LONG DRINKS.	
• RON COLA.	8.00€
• VODKA.	8.00€
• WISKY COLA.	8.00€
• GIN TONIC.	
• GORDONS.	7.50€
• BEEFEATER.	7.50€
• XORIGUER.	7.50€
• TANQUERAY.	7.50€
• SEAGRAMS.	7.50€
• BOMBAY SAPPHIRE.	9.00€
• BULLDOG.	11.00€
• GVINE.	11.00€
• BRANDY.	
• VETERANO.	2.60€
• 103.	3.20€
• MAGNO.	3.60€
• TORRES V.	5.60€
• TORRES X.	7.50€
• CARLOS I.	9.00€
• LEPANTO G.R.	7.00€
• COURYOISIER.	12.00€
• TERRY.	2.60€
• REMY MARTIN.	9.00€
• WHISKEY.	
• JB.	4.60€
• BALLANTINES.	5.00€
• RED LABEL.	6.00€
• BLACK LABEL.	7.00€
• JACK DANIELS.	6.00€
• CARDHU.	7.00€
• LIKÖR.	
• MARTINI.	3.60€
• BAILEYS.	4.60€
• HIERBAS DE MALLORA / ANÍS DEL MONO / ORUJO.	4.00€
• AMARETTO DI SARONNO.	4.00€
• LIMONCELLO / PALO.	4.00€



SANGRIA

• GLAS.	6.00€
• AUS DEM HAUS.	15.00€
• CAVA-SANGRIA.	20.00€



WEINE UND CHAMPAGNER

• ROTWEIN.	
• GLAS.	4.50€
• HAUSWEIN. (Hacienda López de Haro). Crianza. Rioja	18.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero	22.00€
• CASA JÚS. Ribera del Duero. Glas	5.50€
• MACIÀ BATLE AÑADA. Manto negro, merlot. Mallorca	20.00€
• PESCERA. Tempranillo. Rioja	55.00€
• CUNE CRIANZA. Tempranillo, garnacha, mazuelo. Rioja	19.50€
• MORTITX. Syrah, cabernet sauvignon, merlot. VT Mallorca	23.55€
• OBAC BINIGRAU. Manto negro, callet, merlot. VT Mallorca	36.00€
• CAPELLANES CR. Tempranillo. Ribera del Duero	60.00€
• ROSÉ WEIN.	
• GLAS.	4.00€
• HAUSWEIN. (Hacienda López de Haro). Garnacha viura. Rioja	16.00€
• LAMBRUSCO. Italien	15.00€
• LIBALIS. Garnacha, moscatel. Vino de España	19.00€
• WEISSWEIN.	
• GLAS.	4.00€
• HAUSWEIN. (Ars Romántica). Verdejo. Rueda	16.00€
• VIÑA SOL. Parellada, garnacha blanca. Catalunya	18.00€
• MARTIN CODAX. Albariño	32.00€
• MACIA BATLE BLANC DE BLANCS. Prensal blanc, chardonay. Mallorca, Binissalem	28.00€
• QUÍBIA. Callet, prensal, musa-giró. IGP Mallorca	35.55€
• JOSÉ PARIENTE. Verdejo. Rueda	25.00€
• BICICLETAS Y PECES. 100% verdejo. Rueda	20.00€
• CAVA & CHAMPAGNE.	
• GLAS. Cava Artesanal Brut Nature. Maria Salat	3.20€
• HAUSCAVA. Cava Artesanal Brut Nature. Maria Salat	13.90€
• JUVE & CAMPS.	45.00€
• MOËT & CHANDON.	100.00€

El Fogón
Monsenyor Palmer, 2
07014 Palma
665078009
info@elfogonmallorca.es