

---

# SPEISEKARTE

---

# WILLKOMMEN AM MARIA 5 BEACH



UNSER **GASTROBEACH**,  
EIN ORT DES GLÜCKS

**EINFACH ENTSPANNEN  
UND GENIESSEN...**

Folgen Sie uns und teilen Sie Ihre  
M5 BEACH EXPERIENCE!

[@maria5.beach](https://www.instagram.com/maria5.beach)

\*

Treffen Sie unsere GASTROURBAN  
in Plaça de Cort, Palma.

[@maria5.urban](https://www.instagram.com/maria5.urban)



## VORSPEISEN

**EDAMAME** 6.50€  
Maldon Meersalz / Cranberries 

**SPICY EDAMAME** 8.00€  
Miso / Soja Sauce / Chili   

**CRISPY "PATATAS BRAVAS"** 12.50€  
Kartoffeln / Light Aioli Sauce / Scharfes Paprika Oil 

**HUMMERSUPPE & KOKOS** 14.50€  
Glasierte Tempura Garnelen / Lemongras / Basilikum / Kokosmilch   




**CRISPY DUCK SALAD** 19.50€  
Gewürzte Hoisin Ente / Pomelo / Orange / Kresse Salat / Erdnüsse  

**GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN** 21.50€  
Avocado / Tomate Datterino / Macadamia Nuss / Olivenöl / Dashi Schaum    

**CEASAR SALAT „MARIA 5 STYLE“** 18.00€  
Teriyaki Hähnchen / Creamy Zitronen Dressing / Tomato / Parmesan   

**PAN BAO ENTE & POMELO** 18.00€  
Gedämpfte Bao / Kresse Salat / Hoisin Creme / Erdnuss   

**GEDÄMPFTER BABY PAK CHOI** 18.50€  
Erdnuss / Limette / Thymian / Koriander / Mentsuyu Dressing    

**HOT BEEF** 19.00€  
Rinderfilet / Pak Choi / Tomate / Miso / Soja Sauce / Kimchee   

**TOMATEN & MELONEN SALAT** 16.50€  
Tomaten Mix / Wassermelone / Feta Käse / Pinienkerne / Minze    

**IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN** 26.00€  
Brot / Tomate / Olivenöl 

## SPEZIELLES SASHIMI

**KAMPA BEEF SASHIMI** 24.00€  
Braune Butter / Ponzu Trüffel Sauce / Schnittlauch / Schwarzer Trüffel 

**TUNA SASHIMI „PFEFFER KRUSTE“** 26.00€  
Tomate / Mentsuyu Butter / Alter Balsamico / Rote Zwiebeln    

**TUNA SASHIMI „TERIYAKI STYLE“** 24.50€  
Teriyaki Sauce / Spicy Crème Fraîche / Sesame / Schnittlauch     

**AVOCADO SASHIMI** 16.00€  
Panko Butter / Ponzu Sauce / Olivenöl / Rote Zwiebel / Koriander   

**LACHS SASHIMI & BRAUNE BUTTER** 19.50€  
Wakame Alge / Ponzu Sauce / Rote Tobiko / Schnittlauch    





## NIGIRI'S

**LACHS NIGIRI (2U)** 7.50€  


**YELLOW FIN TUNA NIGIRI (2U)** 8.00€  


**FLAMED SALMON NIGIRI (2U)** 8.50€  
Creamy Tobiko Sauce / Schnittlauch    

**TUNA TERIYAKI NIGIRI (2U)** 9.50€  
Tuna / Spicy Crème Fraîche / Teriyaki Sauce    

**BLACK PEARL NIGIRI (2U)** 16.50€  
Flamed Tuna / Perlita Kaviar / Trüffel Ponzu / Kizami Wasabi    

## TEMPURA'S & CRUNCHY STUFF

**TEMPURA GARNELE** 18.50€  
Wasabi Tobiko Creme / Mentsuyu Sauce     

**TEMPURA GEMÜSE** 15.50€  
Teriyaki Sauce / Asian Mayonnaise   

**KNUSPRIGE ENTEN KROKETTEN (3U)** 10.50€  
Pflaumen Crème / Pistazie   

**PARMESAN KROKETTEN (3U)** 10.50€  
Trüffel Crème Fraîche / Parmesan  

Extra Krokette: +3.50€

## SUSHI'S

### LOADED AVOCADO MAKI & CRISPY PRAWN (8PCS)

Avocado Maki / Glasierte Tempura Garnele / Avocado / Mentsuyu Butter / Shiso Leave

23.50€



### "MY ROOTS" VEGGIE ROLL (6PCS)

Karotten Kimchee Tempura / Grüner Spargel / Eingelegter / Rettich / Avocado / Mentsuyu Creme

17.50€



### SWEET CHICKEN ROLL (6PCS)

Mariniertes Hühnchen / Gurke / Avocado / Schwarzer Sesam / Teriyaki Sauce

17.50€



### ORANGE PRAWN ROLL (6PCS)

Tempura Garnele / Gurke / Avocado / Lachs Sashimi / Teriyaki Sauce

18.50€



### CRUNCHY MATTERS ROLL (6PCS)

Tempura Garnele / Gurke / Avocado / Tempura Crunch / Spicy Mayo

18.00€



### HULK ROLL (8PCS)

Geflämmtes Tuna Sashimi / Panko Garnele / Gurke / Tempura Grüne Peperoni / Hulk Sauce

24.00€



### SPICY TUNA ROLL (8PCS)

Scharfes Tuna Tartar / Gurke / Avocado / Roter Tobiko / Togarashi Mayo

24.50€



### SURF & TURF ROLL (8U)

Geflämmtes Beef Sashimi / Panko Garnele / Peperoni Tempura / Scharfe Teriyaki / Crème Fraîche / Kartoffel Togarashi Crunch

24.50€



### GOLDEN TUNA ROLL (8U)

Geflämmter Tuna / Panko Garnele / Avocado / Golden Tobikko / Sauce Hollandaise

24.00€



### HOLY VEGGIE ROLL (8PCS)

Tempura Grüner Spargel / Avocado / Butter Panko / Tempura Karotte / Eingelegte Rote Zwiebeln /

22.50€



## MAINS

### KNUSPER BLUMENKOHLE

Kartoffel Püree „Rustic“ / Petersilien Sauce / Tahini Schaum / Tomaten Granatapfel Taboulé

24.00€



### HÜHNCHEN SHAWARMA

Labneh / Spitzkohl / Crsipy Chili Öl / Libanesisches Brot

24.00€



### LACHSFILET „BBQ STYLE“

Baby Kartoffeln / Zwiebel Creme Fraiche / Eingelegte Gurke / Dill

26.00€



### GEGRILLTES DORADEN FILET

Kartoffel Avocado Püree / Teriyaki Sauce / Rote Zwiebel Ceviche / Dashi Butter

24.00€



### SCAMPI PFANNE

Garnelen / Datterino-Tomaten / Knoblauch / Kräuterbutter / Frühlingszwiebeln / Baguette

28.00€



### RINDERLENDE (NEUSEELAND)

Trüffel Sauce Hollandaise / Rotkohl / Crispy Kartoffel / Schnittlauch

33.00€



### AMERICAN CHEESEBURGER

Angus Rind / Cheddar Käse / Haussauce / Rote Zwiebeln / Gewürz Gurke / French Fries

21.50€



### HOLY VEGGIE BURGER

Linsen Karotten Patty / Cheddar Käse / Rote Zwiebeln / Eingelegte Gurke / Haussauce / French Fries

19.50€



### Beilagen +5.50€

Gebatener Kohl & XO-Soße / Gedünsteter pikanter Brokkoli / Pommes Frites / Süßkartoffel / Gemischter Salat / Kartoffelpüree

## DESSERTS

### MILCH SCHOKOLADE & APRIKOSE

Aprikosen Mousse / Nuss Biskuit / Milch Schokoladen Glasur / Vanille Eis

11.50€



### WEISSE SCHOKOLADEN PANNA COTTA

Mango Coulis / Mandel Streusel / Passionsfrucht Sorbet

9.50€



### CREMA FRITTA (VANILLE KROKETTEN)

Himbeer Ragout / Griechischer Yogurt Schaum

9.50€



### SORBET VARIATION

9.50€



## DINNER STEAK MENU

WIR SERVIEREN ALLE STEAKS MIT FOLGENDEN BEILAGEN:

Geröstete Baby Kartoffeln / Sauce Bearnaise / Chimchurri / Grüner Salat

### AUSTRALISCHES WAGYU RIND „JACK'S CREEK“ | 🏠 🍷

Ausgezeichnetes australisches Premium Rind, mehrfach Preisgekrönt zum „World Best Steak“. Erleben Sie die Zartheit und die intensiven Aromen unseres getreidegefütterten Wagyu Rindfleischs.

<b>RIB EYE STEAK 350G</b>	_____	<b>98.00</b>
<b>RINDERFILET 200G</b>	_____	<b>95.00</b>

### MOOQ DEUTSCHES DRY AGED BEEF – 21 TAGE GEREIFT | 🏠 🍷

Wir präsentieren stolz Unser „Dry Aged“ gereiftes Rindfleisch aus Deutschland. Über mehrere Wochen reift dieses Fleisch langsam am Knochen, wodurch es eine außergewöhnliche Zartheit und einen tiefen nussigen Geschmack entwickelt. Diese Cuts sind perfekt auch zum Teilen.

<b>PORTERHOUSE STEAK 1,3KG</b>	_____	<b>98.00</b>
<b>TOMAHAWK STEAK 1,4 KG</b>	_____	<b>95.00</b>



🥚 Huevo   Egg   Ei	🦀 Crustáceos   Crustacean	🥛 Lácteo   Dairy   Milch	🌱 Soja   Soy   Soja
🌿 Mostaza   Mustard   Senf	🌰 Frutos secos   Nuts   Nüsse	🌾 Semillas   Seeds   Samen	🐟 Pescado   Fish   Fisch
🍷 Sulfitos	🌿 Apio   Celery   Sellerie	🐌 Moluscos   Mollusc   Molluske	🌾 Gluten 🍛 Curry