

Tapas Classicas

Aus dem Meer

Gambas al ajillo _____ 7,90€
Knoblauch, Chilli, Petersilie

Boquerones _____ 6,50€
frittierte Sardellen, Ajioli, Zitrone

Calamari Fritti _____ 6,90€
frittiert mit Ajioli und Zitrone

Carne

Chorizo vom Grill _____ 5,50€
spanische Dorfurst vom Grill

Datteln Im Speckmantel _____ 4,90€
kross gebraten

Albondigas _____ 5,50€
pikante Hackfleischbällchen in Tomatensugo

Vegetarisch

Patatas Bravas _____ 4,50€
pikant gebratene Kartoffelecken

Piementos de Padron _____ 4,50€
grüne, milde Paprika mit grobem Meersalz

Zucchini-Röllchen _____ 5,50€
gefüllt mit Tomaten-Frischkäse

Tapas Modernas

Aus dem Meer

Gebeizter Lachs 6,90€

auf Beete-Capaccio und Kresse

Argentinische Wildfang-Garnelen 8,90€

Zitronenthymian, Olivenöl und Knoblauch

Lauwarmer Octopus-Salat 7,90€

nach Art des Hauses

Carne

Sesam Huhn 5,90€

Zitronen-Huhn mit Sesam-Honig-Sauce und gegrilltem Hokkaido-Kürbis

Lambchop 7,80€

rosa gebratene Lammkarree mit Chimichurri

Wildragout 6,50€

mit Preiselbeeren

Vegetarisch

Warmer Feta in Folie gebacken 4,90€

getrocknete Tomaten, Oregano und Olivenöl

Süppchen des Hauses 3,90€

mit Brot

Marinierter Tofu 3,80€

auf Sherry-Egerlingen

Kalte Tapas aus der Vitrine 2,90€

Hauptspeisen

Rinderlende 18,90€

Süßkartoffelstampf, violette Karotten und Kräuterbutter

Lammkarree Rose 17,90€

mit Kräuterpolenta, buntem Mangold und Jus

Paella Classica 14,90€

Reispfanne mit verschiedenen Meeresfrüchten

Salat Ziege 10,90€

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen, gegrilltem Ziegenkäse und Honig

Dessert

Zitronentarte 5,40€

hausgemacht mit Kirschcouli

Creme Catalana 4,20€

mit braunem Zucker flambiert

Toblerone Mousse 5,50€

mit Zwetschenragout