

WILLKOMMEN

BIENVENUE

HÄRZLICHE WÖIKOMME

BENVENUTO MILE WIDZIANY

Vælkomin Καλώς ήρθες

Fáilte Hoş geldin

VÄLKOMMEN

WELKOM ΠΡΟΨΥ Dobrodošao

TERVETULOA ΔΟΒΡΕ ΔΟΨΪΛ

歡迎

WELCOME Bem-vindo

yl'eil 환영 Isten hozott Croeso

VELKOMMEN

ようこそ

**last order kitchen 9:25 pm**


**letzte Bestellung Küche 21:25 Uhr**

## Tapas für die kleine Lust

kalt

|  |      |
|--|------|
| Boquerones en vinagre<br>Sardellenfilets in Essig eingelegt, mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone | 7,90 |
| Serranoschinkenröllchen<br>gefüllt mit Thunfischsalat  | 8,80 |

warm

|  |      |
|--|------|
| Pimientos de Padron mit Fleur de Sal  <br>grüne Bratpaprika in Olivenöl gebraten | 5,60 |
| gebackene Chorizo<br>spanische Paprikawurst in Scheiben, gebraten  | 7,90 |
| Chorizo mit Handkäs´ im Apfelweinsud   | 7,90 |
| Datteln im Speckmantel   | 7,70 |

## Kalte Tapas/ kalte Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Serranoschinken gereift<br>mit dem Gütezeichen des Consorcio del Jamón Serrano Español  | 12,90 |
| spanischer Käse 🌿<br>Queso Iberico, Iberischer Dreimilchkäse<br>aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, als Curado mindestens sechs Monate gereift<br>mit Oliven - Peperoni - Marinade | 12,90 |
| Oliven und Peperoni 🌿 ✓<br>eingelegt in Olivenöl, Knoblauch, Kräuter  | 4,50  |
| Serranoschinken, spanischer Käse, Oliven und Peperoni   | 17,50 |
| Baguettekorb 🌿 ✓  | 2,80  |
| marinierte Champignons 🌿 ✓ <i>(ohne Knobli-Dip)</i><br>Olivenöl - Balsamico - Marinade mit Knoblauchmayonnaise  | 8,90  |
| marinierte gegrillte Paprika 🌿 ✓<br>in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel   | 7,90  |
| Knoblauchmayonnaise Dip 🌿   | 3,90  |
| Butter 🌿  | 1,90  |
| spanisches Olivenöl 🌿 ✓   | 1,90  |
| Thunfischsalat auf Baguette<br>mit Staudensellerie und Kapern   | 7,90  |
| Salatteller 🌿 ✓<br>Blattsalat, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig - Öl - Dressing   | 8,90  |

Kalte Tapas - Platte,  
Servieren wir Ihnen gerne auf **Vorbestellung** ab **vier** Personen

pro Person 17,90

## Warme Tapas/ warme Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Knoblauchbaguette 🌱 ✓<br>mit hausgemachtem Knoblaucholivenöl  | 7,70  |
| Patatas arrugadas 🌱 ✓<br>Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit pikanter roter Mojo<br>(typisch spanisch - kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen) | 6,90  |
| mediterranes Gemüse - Ragout 🌱 ✓<br>Zucchini, Tomate, Paprika, Karotte, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch   | 6,90  |
| dicke Bohnen in würziger Tomaten - Marinade 🌱 ✓   | 7,90  |
| Champignons in Riesling - Sahne - Sauce 🌱   | 10,90 |
| Champignons in Knoblaucholivenöl 🌱 ✓  | 9,90  |
| Champignons und Wildfang Shrimps in Knoblaucholivenöl   | 13,40 |
| Wildfang Shrimps mit Pimientos im Knoblaucholivenölsud  | 13,90 |
| gebackene Sardellen, kross gebraten   | 10,90 |
| gegrillte Garnelen in Knoblaucholivenöl,<br>3-4 Stck., je nach Gewicht, mit Knoblauchmayonnaise   | 13,40 |
| gegrillte feurige Garnelen in Chilisaucе, scharf<br>3-4 Stck., je nach Gewicht  | 13,40 |
| Albondigas, Hackfleischbällchen in Tomatensauce, leicht scharf  | 7,90  |
| Hähnchenbruststreifen in Rotwein - Honig - Sauce,<br>mit Kartoffelstücken, leicht scharf  | 10,90 |
| Hähnchenbruststreifen in Zitronen - Sahne - Sauce,<br>mit Kartoffelstücken  | 11,90 |
| Hähnchenbruststreifen in Sherry - Sahne - Sauce<br>mit Kartoffelstücken   | 12,40 |
| gebackene spanische Blutwurst mit Zwiebeln  | 7,90  |
| gebackene spanische Blutwurst mit Rührei  | 9,80  |

## Hauptspeisen, Steak Raciones

|  |       |
|--|-------|
| Hähnchen - Champignon - Ragout in Estragon - Sahne<br>mit Kartoffelstücken, kleiner Salat  | 22,90 |
| Hähnchenbrust natur<br>mit Patatas arrugadas und mediterranem Gemüse - Ragout<br>- mit Kräuterbutter zzgl. 1,90<br>- mit Mojo zzgl. 1,90   | 19,90 |
| Salatteller mit Hähnchenbrust (warm)<br>Blattsalat, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig & Öl  | 18,90 |
| Salatteller mit gegrillten Garnelen<br>in Knoblaucholivenölsud (warm)<br>Blattsalat, Paprika, Gurke, Zwiebel, Essig & Öl   | 19,40 |
| Tortilla z.w.o. 🌱<br>unser spanisches Omelette<br>Ei, Kartoffel, Zucchini, Zwiebel, Mojo, kleiner Salat<br>Zubereitung ca. 17 min.   | 18,70 |
| Roastbeefspieße<br>Angusfleischsegel, (dünne Angusfleischscheibe), Serranoschinken, Rotweinpflaume,<br>Patatas arrugadas, Mojo, kleiner Salat  | 28,40 |
| Roastbeefstreifen in Sherry - Sahne - Sauce<br>mit Kartoffelstücken, kleiner Salat   | 24,30 |
| marinierte und gegrillte Steak - Cubes<br>ca. 210 bis 230g<br>bestes argentinisches Angus Roastbeef, ohne Fettrand, in Würfel geschnitten,<br>saftig mit Worcestershire- und Teriyakisoße mariniert und im Kern rosa gebraten<br>- als Surf & Turf zzgl. 13,40 | 26,30 |
| Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind ca. 180 bis 200g<br>mit Patatas arrugadas und mediterranem Gemüse - Ragout<br>- mit Kräuterbutter zzgl. 1,90<br>- mit Mojo zzgl. 1,90  | 29,40 |

Unser Rumpsteak servieren wir mit dem gewachsenen Fett. Selbstverständlich geht es auf Wunsch auch ohne.

(weitere Beilagen finden Sie auf unseren Tapas Seiten)

## Dessert

|  |      |
|--|------|
| Katalanische Creme 🌱<br>spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht                          | 5,50 |
| Warmes Schoko-Küchlein im Glas 🌱<br>mit Vanilleeis,<br>Zubereitung ca. 15 min.                                   | 8,50 |
| Naturjoghurt, heiße Rotweinpflaumen, Honig 🌱   | 7,70 |
| Vanilleeis 🌱<br>Sahne, Schokoladensoße   | 7,70 |
| Sanfter Engel 🌱<br>Orangensaft, Vanilleeis, Sahne<br>eine herrliche Erfrischung, nicht nur an heißen Sommertagen | 7,70 |
| Warme Apfeltarte 🌱<br>mit Vanilleeis   | 7,90 |

Durch die große Vielfalt unserer Speisen und die Verwendung frischer Zutaten stellen wir keine großen Mengen unserer Gerichte her, sondern kochen à la Minute. Ebenso stellen wir alle unsere Soßen, Dips und Dressings selbst her. So kann es leider manchmal dazu kommen, dass manche Speisen recht früh aus sind oder wir sie, wenn wir keine entsprechende Qualität bekommen, nicht