

Unsere Tapas

Einzel oder als Tapasvariation

(6 bestellen, 5 bezahlen und 3,50€ sparen)

Zu allen Tapasvariationen servieren wir Brot und hausgemachten Dip

Tapas für 3,50€ pro Schale

- Oliven
- Halbgetrocknete Tomaten
- Französische, gegrillte Artischocken
- Süßsauer eingelegte Paprika
- Parmaschinken
- Katenschinken
- Fenchelsalami
- Wildschweinsalami
- Schafkäse in Kräutern
- Ziegenkäse mit Palmenhonig
- Manchego mit Quittengelee
- Datteln in Speckmantel
- Chorizo in Kräuter
- Albondigas in würziger Tomatensoße
- Hähnchenspies Yakitori
- Geräuchertes Aalfilet
- Feine Boquerones mit Olivenöl

Tapas für 4,50€

- Pita gefüllt mit „Pulled Pork“
- Pita gefüllt mit „Schafkäse“
- Guacamole mit Tacobites
- Blini mit Keta Lachs Kaviar
- Quiche gefüllt mit Maishähnchen
Tomaten-Rucola-Salat
- Palatschinken gefüllt mit Roastbeef



Tapas für 9,00€

- Dreierlei Bruschetta
Tomate/Bärlauchpesto/gratinierter Schafkäse
- Quiche gefüllt Maishähnchen
Rucola/Tomatensalat
- Gratinierter Pulpo

Tapas für 13,50€

- Garnelen aus der Kräuter-Knoblauch-
Marinade im Pfännchen serviert
- Zartes Roastbeef mit hausgemachter
Remoulade und Cafe de Paris

Die Klassiker aus dem weinraum

Käsevariation mit Oliven	16,00
Wurst-und Schinkenvariation	16,00
Käse/Wurst/Schinkenvariation	18,00
Löffelkäse mit Katenschinken & Pesto oder vegetarisch	8,00
Feine Sardinen Jahrgang 2009 ca 120gr	16,00

Unsere Flammkuchen

Klassisch mit Katenschinken und Zwiebellauch	8,00
Ziegenkäse mit Kirschtomaten und Rucola	16,00
Fenchelsalami mit Schafkäse und Sesamöl	16,00
Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Marinade	16,00
Garnelen und Pulpo mediteran	16,00
Stilton Blauschimmelkäse in Portwein eingelegt	16,00
Pastrami auf Pestoschmand mit Artischocken Tomaten und Krautsalat	16,00
Hausgemachtes Roastbeef mit Remouladensauce	16,00

Die süße Ecke

Kleines Schokosoufflée auf Aprikosensauce	3,50
Creme Brulée	4,50
Aprikosentarte auf Erdbeermark	4,50