

Tapas

3,50€ / Schale

- Oliven
- Halbgetrocknete Tomaten
- Gegrillte Artischocken
- Balsamicozwiebeln
- Fenchelsalami
- Seranoschinken
- Katenschinken
- Schafkäse in Kräutern
-

4,50€ / Schale

- Datteln in Speckmantel
- Kleine Frikadellen in würziger Tomatensauce
- Crostini mit Anchovis
- Marinierte Hähnchenspieße Yakitori
- Wildschweinsalami
- Chorizo in Kräuter
- Ziegenkäse mit Palmenhonig
- Manchego mit Quittengelee

6,50€ / Schale

- Guacamole mit Tacobchips
- Blinis mit hausgebeiztem Lachs
- Spanische Paella
- Kanarische Kartoffeln mit zweierlei Mojo



9,50€ / Schale

- Vitello- Tonnato/Salat
- Beeftatarcreme mit Avocado/Salat
- Dreierlei Bruschetta
Tomatenbruschetta/Grünes/Rotes Pesto
- Gratinierte Weinbergschnecken/Toast
- Löffelkäse mit Katenschinken & Pesto oder vegetarisch

16,50 € / Schale

- Garnelenpfanne mediterran
- Gratinierter Pulpo mediteran
- 2 Pochierte Morsumer Eier Anchovis
Thunfischsoße Avocadocreme Friesenbrot

Sardinen

- Kleine Sardinen Limone. ca 75g 12,00
- Kleine Sardinen Galizisch ca 75g 12,00
- Makrelenfilet Escabeche. ca 84 g 12,00
- Anchovis in Essig/Öl. ca 70g 12,00
- Herzmuscheln in Olivenöl.ca 63g 16,00

Klassiker

Käsevariation mit Oliven	16,00
Wurst-und Schinkenvariation	16,00
Käse/Wurst/Schinkenvariation	18,00

Flammkuchen

Klassisch mit Schinkenspeck und Zwiebellauch	9,50
Vegetarisch mit Tomaten, Artischocken, Lauch und Parmesan	12,00
Ziegenkäse Tomaten Salat	16,00
Fenchelsalami, Schafkäse und Tomaten	16,00
Garnelen, Tomaten und Lauch	18,00
Pulpo/Garnelen mediteran	22,00

Die süsse Ecke

Creme Catalan	6,50
Griesflammerie mit Erdbeerkompott	9,50

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und

Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erhalten Sie auf Anfrage

Änderungen vorbehalten

Zu allen Tapas servieren wir Brot und hausgemachten Dip