

Speisekarte

TAPAS dazu gibt's Brot + Dip

➤ 4,90

- Schwarze und grüne Oliven
- Marinierte Artischocken
- halbgetrocknete Tomaten
- Balsamicozwiebeln
- Fenchelsalami
- Katenschinken
- Schafskäse in Kräutern

➤ 5,90

- Datteln in Speckmantel
- kleine Frikadellen in würziger Tomatensoße
- marinierte Hähnchenspieße
- Spanferkelschinken
- Wildschweinschinken
- Wildschweinsalami
- Chorizo in Kräuter
- Ziegenkäse mit Palmenhonig
- Manchego mit Orangensenf

➤ 8,50

- Taccochips mit frischer Guacamole
- hausgebeitzter Lachs & Blinis
- Kanarische Kartoffeln mit zweierlei Mojo

➤ 11,50

- Dreierlei Bruschetta Tomatenbruschetta
Grünes / Rotes Pesto
- Gratinierte Weinbergschnecken
- Löffelkäse mit Katenschinken & Pesto
oder

➤ 14,50

- Vitello Tonnato / Salat

- Beeftartarcreme mit Avocado / Salat
 - Mit Trüffel + 9,50

➤ 18,50

- Garnelenpfanne mediterran
- Trüffelbruschetta mit Bergkäse
- Entenleberpastete mit MarconaMandeln
- Jamon Iberico Cebo
von der Keule handgeschnitten

FLAMMKUCHEN

- Klassisch** 10,50
Schinkenspeck, Zwiebellauch
- Vegetarisch** 14,90
Tomate, Artischocke
Zwiebellauch, Parmesan
- Ziegekäse** 19,50
Tomate, Orangensenf, Salat
- Fenchelsalami** 19,50
Schafkäse und Tomaten
- Garnele** 22,00
Tomate, Zwiebellauch
- Frischer Kräuterseitling** 22,00
Schinken, Kräuter-Ei, Parmesan

KLASSIKER

- Käsevariation mit Oliven 19,50
- Wurst-und Schinkenvariation 19,50
- Käse/Wurst/Schinkenvariation 24,00

SARDINEN

- kleine Sardinen Limone 13,00
- kleine Sardinen Chili 13,00
- kleine Sardinen Escabeche 13,00
- Makrelenfilet Escabeche 13,00
- Herzmuscheln in Olivenöl 14,00

DESSERT

- Crema Catalan 10,50
- Schaum von weißer Schokolade
und Beeren 10,50

Für 2 Personen

Tapas-Abend Variation aus 8 Tapasschalen, Käse/Wurst/Schinkenvariation, Garnele 72,00