

Salatvariationen

Bunter Salatteller	4.00
Bunte Salatplatte wahlweise mit	
-Hähnchenbrust gefüllt Tomate Mozzarella Basilikum	14.50
-Ziegenkäse Honig mariniert	12.90
-Fisch Garnele Lachs Zander Zitronen-Knoblauchcreme	20.90
-Rindersteak mediterraner Butter	20.90
-Käsespätzle	12.80
Neptun	12.90
Thunfisch Bohnen Oliven ⁴ Tomaten Zwiebeln Ei Blattsalate Kartoffeln	
Fitness Blattsalate Früchte Ei Hirtenkäse Nüsse	12.90

Speisen

Geschmorte Ochsenbäckle Rotweinsauce Nudeln	15.50
Cordon bleu vom Schwein	15.90
Münster Schwarzwälder Schinken ^{3,4} Kroketten	
Cordon bleu vom Schwein Käse Schinken ^{3,4} Brägele	15.50
Cordon bleu vom Kalb ^{3,4} Pommes frites	20.90
Rinderrückensteak Speck ^{3,4} Bohnen Kartoffeln	22.90
Hähnchenbrust gefüllt	14.50
Tomate Mozzarella Basilikum Pestolinguini	
Gegrillter Lachs Sahnesauce Brokkoli Nudeln	17.50

Vegetarisch

Pestolinguini Tomate Mozzarella Basilikum	11.50
Pilzomelett Käuter Tomatenragout	10.90
Risotto milanese Safran Parmesan Grüne Bohnen	11.50

Flammkuchen alle selbst belegt

Italien Tomaten Mozzarella Pesto	8.90
Spanien Chorizo ^{3,4} Parmesan Oliven	8.90
Griechenland Spinat Hirtenkäse Zwiebeln	8.90
Polen Speck ^{3,4} Zwiebeln Pilze	8.90
Frankreich Speck ^{3,4} Zwiebeln	7.50
Schweiz Speck ^{3,4} Zwiebeln Emmentaler	7.90
sur mer Garnelen Zucchini Knoblauch Curry Zitronenpfeffer	10.90
Aix en Provence	9.90
Zucchini Auberginen Knoblauch Lavendelblüten Kräuter Pinienkerne	

Herzhaftes aus der Küche

Wurstsalat ^{3,4} Käse Zwiebeln Gurke Brot	8.50
Wurstsalat ^{3,4} Käse Zwiebeln Gurke Brägele	10.50
2 Panierte Schweineschnitzel Brot	9.90
2 Panierte Schweineschnitzel Pommes frites	12.90

Bei Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50€.

1:Farbstoffe 3:Konservierungsstoff 4:Antioxidationsmittel 5:Geschmacksverstärker
6:geschwefelt 7:geschwärzt 8:gewachst 9:Süßungsmittel 10:Phosphat 11:coffeinhaltig
12:chininhaltig

Hinweise auf mögliche Allergene finden Sie in unserer seperaten Allergenkarte. Am Besten Fragen Sie den Koch.

Sopa y Tapas

Sopa de picadillo

Hühnerbrühe mit Reis und Serrano^{3,4}



4.50

Salmorejo Cordobés

Kaltschale aus Córdoba mit gebratenem Serrano^{3,4} und Ei

3.80

Gazpacho andaluz

Gemüsekaltschale vegetarisch

3.50

Knoblauchbrot

3.00

Ziegenkäse Honig

5.00

Marinierte Oliven Kräuter I Knoblauch

4.50

Manchego

4.00

Chorizo pikant^{3,4}

3.50

Vinos - Wein

2010 Montecillo Crianza Rioja

0.25

7.90

2010 Montecillo Crianza Rioja

0.75

23.00

2015 La Miranda SECASTILLA Garnacha Blanca

0.25

7.60

2015 La Miranda SECASTILLA Garnacha Blanca

0.75

22.00

Leckere Speisen in der Paellera serviert

Black Tiger Riesengarnelenschwänze

traditionell in der Schale gegart mit Zitrusolivenöl, Knoblauch und Chili

10 Stück

21.50

16 Stück

34.40

24 Stück

51.60

Cerveza – Bier

Sol

0.33

3.50

San Miguel

0.33

3.50

Sangria hausgemacht aus Rioja

0.25

5.50

Likör 43₁

2cl

2.50

Osborne 103₁

2cl

2.50

espíritu - Spirituosen

Paella ab 2 Personen serviert in der Paellera

Preis pro Person

Postre - Dessert

mit Meeresfrüchten und Garnelen

18.50

mit Huhn und Chorizo^{3,4}

15.00

Carajillo con licor⁴³ kaffee mit Likör 43 ₁

4.50

Unsere Paella servieren wir nur zu unseren Abend- und Wochenendzeiten

Spanischer Apfelkuchen I Likör 43 ₁- Parfait

6.20

Für unsere Paella benutzen wir den typischen Paellareis und Gewürze die wir aus Spanien beziehen, so gelingt es uns Ihnen den Urlaub in die Paellera zu zaubern. Paellera sind große kreisrunde und sehr flache Pfannen.

Katalanische Creme I Schokoladeneis I Espresso¹¹

9.00