

TAPAS

SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



Tapas con Carne

- | | |
|--|-------------------|
| Serrano-Schinken
<i>luftgetrockneter spanischer Schinken mit
grünen und schwarzen Oliven dazu Baguette</i> | 4,20 Euro |
| Großer Vorspeisenteller
<i>Serrano-Schinken, Manchego Käse,
pikante Chorizo-Wurst, gemischte Oliven,
dazu Aioli und Baguette</i> | 10,50 Euro |
| Datteln im Speckmantel
<i>dazu Sour-Cream und Baguette</i> | 3,90 Euro |
| Hackbällchen an fruchtiger Tomatensoße
<i>Mit Baguette. Unsere Hackbällchen bestehen
aus Rind- und Schweinefleisch</i> | 4,20 Euro |
| Chicken Wings
<i>frittierte pikante Hähnchenflügel mit
einem süß-scharfem Chili Dip und Baguette</i> | 4,50 Euro |

TAPAS

SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



Tapas con Pescado

Gambas á la Plancha 5,70 Euro
*Gebratene Riesengarnelen in Olivenöl und Knoblauch,
dazu reichen wir Baguette*

Muslitos 3,90 Euro
*Frittiertes Surimi im Backmantel dazu Aioli und
Baguette*

Calamari á la Romana 4,20 Euro
*Frittierte Tintenfischringe im Backmantel dazu Aioli
und Baguette*

Paella (ab 6 Personen) 12,90 Euro
*spanisches Reisgericht mit frischem Gemüse, pro Person
verschiedene Fleischsorten, Fisch und Meeresfrüchten*

Wir verwenden für unsere Paella ausschließlich frische Zutaten. Um eine gute Qualität zu gewährleisten, ist Paella nur auf Vorbestellung möglich! Vielen Dank für Ihr Verständnis!

TAPAS

SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



Tapas Vegetariano

Manchego Käse 4,20 Euro

Mischkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

Red Hot Chili Poppers 4,20 Euro

Frischkäse frittiert, gefüllt mit einer Peperonischote dazu Mango Dip

Patatas 3,00 Euro

Frittierte Kartoffelecken dazu Sour-Cream

Gebackener Feta 4,20 Euro

Schafskäse frittiert, dazu Preiselbeeren

Champignonpfanne 4,50 Euro

frische Champignons gebraten in Olivenöl und Koriander

Fetapfännchen 6,70 Euro

Feta "Natur" gebraten in Olivenöl mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Knoblauch

Zu allen Tapas reichen wir Baguette

TAPAS

SPANISCHE SPEZIALITÄTEN



Dips

Portion Aioli 2,30 Euro
*Hausgemachte Knoblauchmajonaise mit ofenfrischem
Baguette*

Portion Sour-Cream 2,30 Euro
*Hausgemachter Dip aus Schmand mit frischen
Kräutern dazu ofenfrisches Baguette*

Kleine extra Dips zum Nachbestellen 0,50 Euro
ohne Brot:
*Sour-Cream, Aioli, Chili Dip,
Mango Dip, Preiselbeeren,
Ketchup oder Mayonnaise*

Extra Brot 1,50 Euro



RUMPSTEAKS

Rumpsteak „Kräuter“

*zartes brasilianisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
dazu einen gemischten Beilagensalat*

200g Rohgewicht: 16,90 €

300g Rohgewicht: 19,90 €

Zwiebelsteak

*Rumpsteak vom brasilianischen Rind mit Röstzwiebel
und einem gemischten Beilagensalat*

200g Rohgewicht: 17,90 €

300g Rohgewicht: 20,90 €

Pfeffersteak

*pikantes brasilianisches Rindersteak mit Pfeffersoße,
dazu einen gemischten Beilagensalat*

200g Rohgewicht: 17,90 €

300g Rohgewicht : 20,90 €

Rumpsteak „Lämmche“

*brasilianisches Rindersteak belegt mit Manchego Käse und
Serrano Schinken, dazu einen gemischten Beilagensalat*

200g Rohgewicht: 18,50 €

300g Rohgewicht: 21,50 €

Beilagen: wahlweise mit Krokette, Patatas oder
Pommes



SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ 10,90 Euro
*paniertes Schnitzel vom Schwein wahlweise mit
Pommes, Patatas oder Krokette, dazu einen
gemischten Beilagensalat*

Champignonrahmschnitzel 11,90 Euro
*mit frischen Champignons dazu Pommes,
Patatas oder Krokette und einen gemischten
Beilagensalat*

Paprikarahmschnitzel 11,90 Euro
*dazu Patatas, Pommes oder Krokette und einen
gemischten Beilagensalat*

Schweizer Schnitzel 12,90 Euro
*paniertes Schnitzel vom Schwein mit Käse
überbacken und Spiegelei dazu Pommes, Patatas
oder Krokette und einen gemischten
Beilagensalat*

Kinderschnitzel
*dazu Pommes, Patatas oder Krokette mit
Ketchup oder Majo 7,40 Euro
mit Champignon- oder Paprikasoße 8,10 Euro*



Gemischter Salat

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Mais und Peperoni

Beilagensalat	3,50 Euro
Klein	7,50 Euro
Groß	9,10 Euro

Salatteller „Feta“

Blattsalate mit Gurken, Oliven, Paprika, Tomaten, Peperoni, Mais und Feta

Klein	7,90 Euro
Groß	9,50 Euro

Salatteller „Tuna“

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika und Mais mit Thunfisch

Klein	7,90 Euro
Groß	9,50 Euro

Salatteller „Pollo“

Blattsalate mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, Mais, belegt mit zart gebratener Hähnchenbrust

Klein	8,20 Euro
Groß	9,90 Euro

Salatteller „Espagna“

Blattsalate mit Gurken, Paprika, Oliven, Tomaten, Mais, Peperoni mit Serrano-Schinken und Manchego Käse

Klein	8,80 Euro
Groß	10,50 Euro

*Wir verwenden ausschließlich hausgemachte Dressings.
Bitte wählen Sie zwischen Kräuter-Sauerrahm- oder Balsamico-Dressing.*



FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Classic“

6,50 Euro

*Mit Schmand, Zwiebeln und
Schinkenwürfel überbacken mit Käse*

Flammkuchen „Espagnol“

6,80 Euro

*Mit Schmand, Peperoni, gemischte Oliven,
Chorizo- und Peperoni Wurst mit Käse
überbacken*

Flammkuchen „Feta-Tomate-Kräuter“

6,20 Euro

*Mit Schmand, Tomaten, Feta, Kräuter der
Provence mit Käse überbacken*

Flammkuchen „Apfel - Zimt“

6,20 Euro

Mit Schmand, Apfel, Zimt und Rohrzucker



GEFLÜGELGERICHTE

Curry Hähnchenbrust 11,90 Euro
*saftige Hähnchenbrust an fruchtiger süß-saurer
Currysoße, dazu Pommes, Patatas oder
Kroketten und einen gemischten Beilagensalat*

1/2 Hähnchen 8,40 Euro
*Mit einem süß-saurem Chili Dip, dazu einen
Beilagensalat, Pommes, Patatas oder Kroketten*

Mit Brot und Salat 7,40 Euro

Ohne Beilagen und ohne Salat 5,50 Euro

Liebe Gäste,
Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir ab 21.00 Uhr die
Hähnchen nur paarweise
anbieten!!!