





Tapaswochen- eine kulinarische Reise nach Spanien

in Knoblauch-Chiliöl eingelegte Oliven		2,30 €
mit Feta gefüllte Peperonis		2,30 €
gegrillte Paprika in der Rosmarin-Vinaigrette		2,20 €
Salat von Kirschtomate und Mozzarella mit Pesto		2,70 €
Zucchini Rösti mit Cashew und Tahoon Kresse		3,00 €
Kalbsrücken auf geräuchertem Paprikasalat		3,30 €
Chorizo Picanto mit Röstzwiebeln		3,20 €
Datteln im Speckmantel		3,50 €

Dazu servieren wir:

Ciabatta und Aioli


Hauptgänge

Tortilla gefüllt mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Tomatensalsa		15,00 €
Poulardenbrust vom Grill im Serranoschinkenmantel mit Aprikosen Paprika Marmelade		16,50 €
Gegrillte Würfel von der Kalbsoberschale mit Cremolata		18,50 €
Dorade im Ganzen aus dem Thymian-Limonenduft		19,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak an Salsa Tomate al Jerez		23,00 €

zu den Hauptgängen servieren wir:

Kartoffel-Tomaten-Estofado und mediterraner Beilagensalat

Nachspeise

Gebackene Eiscreme von der Kirsche an Orangenkompott		7,00 €
Crema Catalana an geeistem Mandelkuchen		7,50 €