

# Unsere saisonale Speisekarte

## Vorspeise/ Kleine Gerichte

Gebratene Riesengarnelen mit Mozzarella in der  
Kräuterpanade mit Bruschetta

€ 12,50

Große Salatplatte mit panierte Hähnchenbruststreifen  
dazu mediterrane Brotauswahl

€ 9,80

Mediterraner Wurstsalat mit Schinkenwurst,  
Chorizostreifen, Käse, rote Zwiebeln in Sencressing dazu  
Brot

€ 9,00

## Paella

Kochzeit ca. 40min.

Paella Valenciana

(Meeresfrüchte, Fisch und Hähnchen)

€ 17,00/ pro Person

Paella Casera

(Hähnchen und Ibericoschwein)

€ 16,50/ pro Person

Paella Vegetal

(mit mediterranem Gemüse)

€ 14,50/ pro Person

## Tapas

*Tapas täglich frisch und hausgemacht.*

<i>Marinierte Oliven und Mangoaioli</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Patatas Bravas mit Mojo Rojo</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Schafskäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Gemüse und frischen Oregano</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Huevos a la Flamenca (Gebratene Kartoffeln mit Spiegelei und Chorizo)</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Mediterranes Grillgemüse mit mariniertem Schafskäse</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Pinchos Iberico (Schweinefleischspießchen Orientalisch mariniert auf Linsensalat</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Manchegokäse mit gestoßenem Pfeffer, Tomatenchutney und Olivenöl</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Spanischer Serranoschinken mit Chorizo -Fuetsalami</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Rindfleischbällchen in Tomatensauce</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Kleine Weidelammsteaks auf Portweinschalotten</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Kleine Rindersteaks auf jungem Pfannengemüse, Basilikumbutter</i>	<i>€ 11,50</i>

*Gebackene Seelachsstückchen im Tempurateig  
mit Mango-Aioli* € 11,50

*Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Grillgemüse  
und Safransauce* € 12,50

*Wildfang-Garnelen in  
Knoblauch-Safransauce* € 13,00

*Zu den Tapas servieren wir Ihnen eine mediterrane  
Brotauswahl*

### *Dessert*

*Original italienisches Eis  
Verschiedene Sorten*

*Kugel  
€ 1,50*

*Aus unserer Süßspeisenmanufaktur  
In kleinen Gläschen serviert*

*Espresso Schokoladenmousse € 7,50  
Crema Catalana mit braunen Zucker abgeflämmt  
€ 7,00*

*Erdbeer-Quarkcreme  
€ 7,00*

*Immer von Freitag - Dienstag von 17:00 - 21:00*

## *Frisches aus dem Markt-Speisekarte*

*(diese Karte ändert sich Wöchentlich)*

*Schafskäse mit frischen Kräutern, Paprika, Tomaten und Olivenöl mariniert aus dem Ofen mit Brot*

*€ 9,50*

*\*\*\**

*Vitello Tonnato*

*€ 10,50*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgemachte Spätzle und Salat*

*€ 23,50*

*\*\*\**

*Paniertes Ibericoschnitzel von der Pluma mit Fry and Dip Pommes und Salat*

*€ 17,50*

*\*\*\**

*Fussiloni mit Sofrito de Tomate (Tomatensauce) dazu gebratenen Wildfanggarnelen*

*€ 15,50*

*\*\*\**

*Filet vom Weidelamm in der Kräuterkruste mit Schalotten-Sauce dazu Patatas bravas und Salat*

*€ 26,50*

*\*\*\**

*Gebratenes Lachsfilet auf Grillgemüse mit Kräutersauce, Schwarze Bandnudeln und Salat*

*€ 22,50*

*\*\*\**

*Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce, Fry and Dip Pommes und Salat*

*€ 26,50*

## *Unsere Weinempfehlung*

*Cal Y Canto Merlot Tempranillo trocken*

*0,25 € 6,50*

*\*\*\**

*Cal Y Canto spanischer Rose*

*0,25l € 6,50*

*\*\*\**

*Flint Deutscher Qualitätswein rot Cuvee  
trocken*

*0,25 l € 7,50*

*\*\*\**

*Flint trockener deutscher Qualitätswein  
Riesling trocken*

*0,25 l € 7,50*

*\*\*\**

*Hofmann Rose trocken*

*0,25 l € 7,50*

*\*\*\**

*Mirador de Navajas*

*Rioja Tinto 2019*

*0,25 l € 8,00*

*\*\*\**

*Enate Samontano 2019*

*Spanischer Chardonnay*

*0,25 l € 7,50*