

## "TAPAS UND MEER"

### TAPASKARTE

(UNSERE TAPASKARTE WECHSELT JE NACH SAISON UND ANGEBOT)

1. **AIOLI A LA CASA** (KNOBLAUCH-CREME<sup>M</sup>) UND BROT<sup>G</sup> **KLEIN**  
**AIOLI A LA CASA** (KNOBLAUCH-CREME<sup>M</sup>) UND BROT<sup>G</sup> **GROß**  
**EINGELEGTE MEDITERRANE OLIVEN** <sup>1.O</sup>
2. **JAMÓN IBERICO** (PATA NEGRA)<sup>5</sup> MIT CATALANISCHEM TOMATENBROT<sup>G</sup>  
CATALANISCHES TOMATENBROT<sup>G</sup>
3. FANGFRISCHE MITTELMEER **SARDELLEN**<sup>F</sup> IN  
HAUSGEMACHTER KRÄUTER VINAIGRETTE
4. **TORTILLA-** SPANISCHES KARTOFFEL OMLETTE MIT SPINAT-NUSS-MIX<sup>E,S</sup>,  
DAZU SALSA DE PIMIENTA AMARILLO
5. GEMISCHTES MEDITERRANES GRILL **GEMÜSE**  
MIT ROSMARIN UND SALBEI IM GLAS
6. **HÄHNCHENLEBER** MIT CHERRYZWIEBEL AUF GERÖSTETEM BROT<sup>G</sup>  
MIT GEBRATENEM WACHTELEI
7. **GAMBAS AL AJILLO** (GEBRATENE GARNELEN<sup>K</sup> IN KNOBLAUCHÖL)
8. **ALITAS DE POLLO** (FRITTIERTE HÄHNCHENFLÜGEL<sup>G</sup>)
9. **CHORIZO** (GEGRILLTE MILDE SPANISCHE PAPRIKAWURST <sup>1,2,3</sup>)
10. **CALAMARES A LA PLANCHA** ( FRISCHE TINTENFISCHE<sup>W</sup>  
GEGRILLT AUF EINEM MEDITERRANEN KNOBLAUCH-BROTSALAT<sup>G</sup>)
11. **CHAMPIGNONS** GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE<sup>M</sup>  
UNTER EINER KRÄUTER-KRUSTE
12. **SPIEß VOM IBERICO-SCHWEINEFILET** GEGRILLT MIT BROT<sup>G</sup>

13. SPIEB VOM JUNGBULLEN- RINDERFILET GEGRILLT MIT BROTT<sup>G</sup>
14. ALBONDIGAS ( HACKFLEISCHBÄLLCHEN<sup>G.M</sup> IN EINER PIKANTER  
TOMATENSAUCE)
15. DATTELN<sup>3,4</sup> IM SPECKMANTEL <sup>1,5</sup>
16. SPANISCHE SCHRUMPEL KARTOFFEL UNTER DER SALZKRUSTE  
MIT SALSA MOJO Y ROJO
17. EIN GROßES STÜCK WARME SAFTIGE LAUCH QUICHE <sup>M</sup>  
MIT ANGEMACHTEM SAUERRAHM<sup>M</sup>
18. PIMIENTOS DE PIQUILLO (KLEINE ROTE PAPRIKA, GEFÜLLT MIT  
GEFLÜGELFARCE AUF ERBSENCREME
19. JÖRGS LACHSRÖLLCHEN<sup>F</sup> AUF WILDKRÄUTERSALAT  
(FJORDLACHS GEFÜLLT MIT SALAT, GAMBAS<sup>K</sup> UND SALSA ROSA<sup>M</sup>)
- WEITERE PORTION CIABATTA BROTT<sup>G</sup> 1,00 €

**NUR IM "TAPAS UND MEER"**

**MENÜ "PICA-PICA"**

**EXCLUSIVES ÜBERRASCHUNGS MENÜ**

**10-GÄNGE**

**AB 2 PERSONEN**

**39,00 € P.P.**

## **SPEZIALITÄTEN**

**GROBER SALAT DER SAISON MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE<sup>M</sup>,  
BUTTERBRÖSEL<sup>W.M</sup> UND FEIGEN-THYMIANHONIG**

**CARPACCIO DE GAMBAS<sup>K</sup> MIT OLIVEN-LIMONENÖL  
AN WILDKÄUTERSALAT**

**KLEINE BOUILLABAISE<sup>K.W.F</sup> (FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE) MIT  
GERÖSTETEM KNOBLAUCHBROT<sup>G</sup> IM GLAS**

**ZARZUELA<sup>K.W.F</sup> (SPANISCHER FISCH Eintopf) IN DER TERRINE**

**JÖRGS SCHLEMMERTOAST (SCHWEINEFILET AUF CIABATTA BROT<sup>G</sup>,  
MIT KÄSE<sup>M</sup> ÜBERBACKEN, CHAMPIGNON SAUCE<sup>M</sup>  
UND GERÖSTETEM SPECK<sup>1.5</sup>) DAZU SALAT**

**CORDON BLEU NACH SPANISCHER ART ( VOM IBERICO-RÜCKEN, GEFÜLLT  
MIT 6-MONATE-GEREIFTEM MANCHEGO KÄSE<sup>M</sup> UND CHORIZOBRÄT<sup>1.2.3</sup>),  
DAZU EINE WEIßE BOHNENSTAMPFNOCHE,  
KARTOFFELKRAPPEN UND SALAT**

**RUMPSTEAK VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN "PFÄLZER ART"  
POMMES UND SALAT**

**RUMPSTEAK VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN MIT GAMBAS AL AJILLO,  
POMMES UND SALAT**

**KINDER SCHNITZEL<sup>G</sup> MIT POMMES FRITES**

**SALAT**

**POMMES FRITES**

**KARTOFFELKRAPPEN (DAUPHINER ART)**

## **PAELLA<sup>K,W,F</sup> AUF VORBESTELLUNG**

(EIN SPANISCHES REISGERICHT AUS DER PFANNE MIT FLEISCH UND MEERESFRÜCHTEN ZUBEREITET.

**AB 2 PERSONEN**

**16,00 € P.P.**

## **CHATEAUBRIAND AUF VORBESTELLUNG**

(EIN DOPPELTES STEAK AUS DER MITTE DES RINDERFILETS MIT BEILAGEN UND SOßEN<sup>M</sup>)

**AB 4 PERSONEN**

**32,50 € P. P.**

## **DESSERT**

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA<sup>M</sup>

SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN  
AN HAUSGEMACHTEM

### **ZUSATZSTOFFE**

1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL(EN)

2 MIT FARBSTOFF(EN)

3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 SÜSSUNGSMITTEL

5 MIT NITRAT

M-MILCHPRODUKTE

G-GLUTENHALTIGE GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, HAFER, DINKEL, KAMUT)

K-KREBSTIERE

F-FISCH

W-WEICHTIERE

E-ERDNÜSSE

S-SCHALENFRÜCHTE (HASEL-, WAL-, CASHEW-, PECAN-, PARA-, MACADAMIA- UND QUEENSLANDNÜSSE SOWIE MANDELN UND PISTAZIEN)

O-GESCHWÄRZT