



"TAPAS UND MEER"

TAPASKARTE

(UNSERE TAPASKARTE WECHSELT JE NACH SAISON UND ANGEBOT)

Wir empfehlen 3 oder 4 Gerichte pro Person.

Ihre Tapas werden auf traditionelle spanische Art serviert,
in keiner bestimmten Reihenfolge und sobald sie zubereitet werden.

1. **AIOLI A LA CASA (KNOBLAUCH-CREME^M) UND BROT^G KLEIN**
AIOLI A LA CASA (KNOBLAUCH-CREME^M) UND BROT^G GROß
EINGELEGTE MEDITERRANE OLIVEN^{1,0}
2. **SERRANO SCHINKEN⁵ MIT CATALANISCHEM TOMATENBROT^G**
CATALANISCHES TOMATENBROT^G
3. **ZERLAUFENER MANCHEGO^M IN HEISSEM PFÄNNCHEN**
UND GERÖSTETEM TRÜFFELBROT^G
4. **TORTILLA VON ZWEIERLEI KARTOFFEL AN ROTE BETE HUMMUS**
UND FRITTIERTE WILDKRÄUTERSALAT TOPPING
5. **GEMISCHTES MEDITERRANES GRILL GEMÜSE**
MIT ROSMARIN UND SALBEI IM GLAS
6. **HÄHNCHENLEBER MIT TRAUBEN CHUTNEY**
7. **GAMBAS AL AJILLO (GEBRATENE GARNELEN^K IN KNOBLAUCHÖL)**
8. **ALITAS AL POPCORN PICANTE (HÄHNCHENFLÜGEL^G)**
9. **CHORIZO (GEGRILLTE PIKANTE SPANISCHE PAPRIKAWURST^{1,2,3})**
AUF LAUWARMEM BOHNEN SALAT
10. **CALAMARES^w A LA ROMANA MIT ZITRONENECKE GARNIERT**
11. **CHAMPIGNONS DE BARCELONA (GEFÜLLT MIT FETA, ZUCCHINI,**
TOMATE, ROTE ZWIEBELN, KNOBLAUCH, SCHNITTLAUCH, PETERSILIE)
12. **SPIEß VOM IBERICO-SCHWEINEFILET GEGRILLT MIT BROT^G**

13. **CHIPIRONES FRITOS** MIT CRUNCHY PESTO UND
AIOLI VOM SCHWARZEN KNOBLAUCH
14. **ALBONDIGAS** (**HACKFLEISCHBÄLLCHEN**^{G,M} IN EINER PIKANTER
TOMATENSAUCE)
15. **DATTELN**^{3,4} IM SPECKMANTEL ^{1,5}
16. SPANISCHE SCHRUMPEL **KARTOFFEL** UNTER DER SALZKRUSTE
MIT SALSA MOJO Y ROJO
17. **JAKOBSMUSCHELN**^w MIT CAVA SCHAUM
18. **PIMIENTOS DE PADRON** (MILD), GEGRILLT MIT MALDON SALZ
19. **LACHS**^f **CARPACCIO** MIT RUCOLA, HONIG VINAIGRETTE UND
FRITTIERTE KAPERN
20. **SALAT** MIT GEBACKENEM **ZIEGENKÄSE**^M, BUTTERBRÖSEL^{w,m}
UND FEIGEN-THYMIANHONIG
21. GEGRILLTER GRÜNER **SPARGEL** IM SPECKMANTEL UND
MELONE VINAIGRETTE
- PORTION CIABATTA **BROT**^G 1,00 €

NUR IM "TAPAS UND MEER"
MENÜ "PICA-PICA"
EXCLUSIVES ÜBERRASCHUNGS MENÜ
10-GÄNGE
AB 2 PERSONEN
39,90 € P.P.

SPEZIALITÄTEN

SPANISCHER TEUFELSSALAT MIT RINDFLEISCH
IN WARMER GRUMBEERE UND SAUERRAHM^M

GAMBAS-SCHAUMSUPPE^K MIT JAKOBSMUSCHEL UND BROTCIPS^G

SCHAFSKÄSE AUF PAPRIKA-RELISCH UND BROTCIPS^G

BUNTER SOMMERSALAT MIT KNOBLAUCHGARNELE^K UND ANANAS

•••

DIE ZARZUELA DE PESCADO^{K,W,F}

IST EIN SPANISCHES FISCH- UND MEERESFRÜCHTE GERICHT IM TOPF

CORDON BLEU NACH SPANISCHER ART (VOM IBERICO-RÜCKEN, GEFÜLLT
MIT 6-MONATE-GEREIFTEN MANCHEGO KÄSE^M UND CHORIZOBRÄT^{1,2,3}),
KARTOFFELKRAPPEN ODER POMMES UND SALAT

RUMPSTEAK VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN WAHLWEISE MIT:

- KNOBLAUCH

- KRÄUTERBUTTER^M

- GAMBAS AL AJILLO

DAZU KARTOFFELKRAPPEN ODER POMMES UND SALAT

KINDER SCHNITZEL^G MIT POMMES FRITES

SALAT

KLEIN GROß

POMMES FRITES

KARTOFFELKRAPPEN (DAUPHINER ART)

PAELLA^{K,W,F} AUF VORBESTELLUNG

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

AB 2 PERSONEN

16,90 € P.P.

CHATEAUBRIAND AUF VORBESTELLUNG

(EIN DOPPELTES STEAK AUS DER MITTE DES RINDERFILETS MIT BEILAGEN UND SOßEN^M)

AB 4 PERSONEN

32,50 € P. P.

DESSERT

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA^M

SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN
AN HAUSGEMACHTEM HIMBEERSORBET

ZUSATZSTOFFE

1 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF(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