



# SPEISEKARTE



## Tapas vorweg oder als Weinbegleiter

All i oli Knoblauchsauce (mit Knoblauch und Öl)	€ 2,50
Mojo picon Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchsauce	€ 2,50
Mojo verde Kanarische Koriander-Knoblauchsauce	€ 2,50
Brot Nachbestellung	€ 3,50
Pan con tomate Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, Tomaten, Olivenöl	€ 6,00
Aceitunas variadas Gemischte Oliven	€ 6,50
Birnekapern	€ 6,50
Ensalada de garbanzos con chorizo Kichererbsensalat mit Chorizowurst	€ 6,50
Ensalada de judías blancas Salat von weißen dicken Bohnen	€ 6,50
Dátiles en gabardina (4 Piezas) Datteln im Speckmantel (4 Stück)	€ 8,50
Honigmelone mit Serrano	€ 11,50
Jamón Ibérico bellota Luftgetrockneter Schinken ( Pata Negra ) vom Ibericoschwein aus Eichelmast	€ 19,50



## Vegetarische Tapas

Papas arrugadas con mojo picón Kanarische Runzelkartoffeln mit Paprika-Chili-Knoblauch-Dip	€ 6,50
Berengena frita con miel Frittierte Auberginen mit Honig	€ 7,50
Papas Bravas Gebratene Kartoffeln (etwas scharf)	€ 7,50
Queso de cabra frito con higos Ziegenkäse auf Rosmarin gebraten mit frischen Feigen in Orangensaft ( 2 Stück )	€ 7,50
Tortilla de patata y cebolla Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelette	€ 7,50
Pimientos del padrón Kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Meersalz	€ 8,50
Setas mixtas al ajillo Gemischte Pilze mit Knoblauch	€ 8,50
Verduras mixtas Gebratenes frisches Gemüse	€ 8,50
Espárragos verde a la plancha Gegrillter grüner Spargel mit Walnussöl	€ 9,50
Queso de cabra frito con romero y miel Ziegenkäse gebacken mit Rosmarin und Honig (4 Stück)	€ 9,50
Queso variado (vaca, oveja y cabra) Kleine Käseauswahl (Kuh, Schaf und Ziege)	€ 9,50



## **Tapas Fisch/Meeresfrüchte-kalt**

Boquerones en vinagre

Frische Sardellen mariniert in Vinaigrette, Olivenöl und Knoblauch

€ 7,50



## Tapas Fisch/Meeresfrüchte-warm

Bunuelos de bacalao con all i oli Stockfischklößchen mit All i oli ( 4 Stück )	€ 7,00
Boquerones fritos Kleine frittierte Sardellen	€ 7,50
Calamares a la romana Calamares-Ringe mit All i oli	€ 7,50
Muslitos del mar ( 4 piezas ) Gebackene Schneekrabbenschere mit All i oli ( 4 Stück )	€ 7,50
Filete de Salmon a la plancha Gegrillte Lachsscheibe mit grünem Spargel	€ 8,50
Filete de merluza y gamba frita marinera Seehechtfilet mit Gamba gebraten auf Tomaten-Anissauce	€ 10,50
Mejillones al vapor porcion pequena tapa Miesmuscheln "Natur" in Weißwein gedämpft (kleine Tapasportion)	€ 10,50
Calamares plancha al ajillo Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch	€ 11,50
Chipirones al ajillo Kleine gegrillte Tintenfische mit Knoblauchöl	€ 11,50
Gegrillte Schwertmuscheln	€ 11,50
Gegrillte Jakobsmuscheln pikante Mango	€ 13,50
Seezungenfilet mit Gamba	€ 13,50
Pulpo a feira Krakenscheiben auf Kartoffelbett mit Olivenöl und Meersalz	€ 15,50
Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchöl	€ 16,50



## Tapas Fleisch

Alitas de pollo Chicken-Wings	€ 6,50
Croquetas de jamón (4 Piezas) Schinkenkroketten (4 Stück)	€ 7,00
Albondigas a la casera (4 Piezas) Hackbällchen Hausfrauenart (4 Stück)	€ 7,50
Chorizo al Vino Spanische Paprikawurst in Weißwein gedünstet mit Knoblauch	€ 7,50
Chorizo Plancha Spanische Paprikawurst in Weißwein gedünstet mit Knoblauch	€ 7,50
Muslitos de pollo Chicken-Drumps	€ 7,50
Hähnchenbrustfilet Chili	€ 8,50
Dos pechugas de codorniz con lentejas Zwei Wachtelbrüstchen auf kleinen Berglinsen	€ 9,50
Solomillo de cerdo con jamon e Higos Schweinefilet mit Serrano-Schinken umhüllt auf Feigen in Orangensaft	€ 9,50
Filete de conejo frito, romero y judias Kaninchenfilet mit Rosmarin gebraten auf weißen Bohnen	€ 11,50
Iberico Steak Tapas	€ 12,50
Dammhirschmedaillons	€ 13,50
Pechuga de pato con salsa de aguacate Gebratene Entenbrustscheiben auf Avocadocreme	€ 13,50
Tapas 2 St. Rehsteaks	€ 13,50
Tapas Damhirsch-Medaillons	€ 13,50
Dos chuletas de cordero Zwei Milchlammkotelettes vom Grill	€ 14,50



## Tapas Fleisch (Fortsetzung)

Entrecote Tapas	€ 14,50
Tapas Hasenrückenfilet	€ 14,50
Tapas Rabo de toro con Champignones Oxenschwanz mit Malagawein geschmort und Champignons	€ 14,50
Tapas arge. Rinderfilet 130g, Pfifferlingen, Sherryrahm, Rosmarinkartoffeln	€ 17,50
Plato pequeno de tapas variadas Kleiner gemischter Tapasteller nach Art des Hauses	€ 24,50
Plato grande de tapas variadas Großer gemischter Tapasteller nach Art des Hauses	€ 40,50

## Tapas Wild

Dammhirschmedaillons mit Serranoschinken	€ 11,50
Medallones de jabali en berrengenas Medaillons vom Wildschwein auf Auberginenscheiben mit Rosmarinhonig	€ 12,50
Reh-Tapas mit Preiselbeer-Rotweinsauce	€ 13,50
Zwei Steaks vom Reh in Preiselbeerrotwein	€ 13,50



## Sopas - Landestypische Suppen

Gazpacho andaluz solo primavera / verano Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Croutons (saisonbedingt)	€ 8,50
Ochsenuppe Sopa de rabo de toro	€ 8,50
Crema de setas variadas con jamon Serran Edelpilzcremesuppe mit Serrano Schinken	€ 9,50
Potaje de lentejas con chorizo y verdura Linseneintopf mit Chorizowurst und Wurzelgemüse	€ 9,50
Sopa de judias blancas con Chorizo Weiße Bohnensuppe mit Chorizo	€ 9,50
Sopa de pescados y mariscos Tomatierte Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Kräuter	€ 9,50
Sopa crema de Calabaza con Gambas Kürbiscremesuppe mit Gambas	€ 10,50





## Ensaladas - Salate

Tomaten Salatvariation	€ 6,50
Ensalada de tomate, cebollas y aceitunas Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	€ 7,50
Ensalada mixta Gemischter, römischer Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven	€ 8,50



## Pescado - Fischgerichte

Gallizische Miesmuscheln "Matrosen Art" in Weißwein mit Tomaten und Kräutern gedünstet	€ 18,50
Gallizische Miesmuscheln "naturelle" in Weißwein gedünstet	€ 18,50
Seehecht mit Gambas	€ 19,50
Filete de rape frito con gambas y arroz Seeteufel mit Gambas gebraten auf Gemüsereis	€ 20,50
Dorschrückenfilet mit Serrano Schinken	€ 21,50
Filete de merluza con Gambas patatas Seehechtfilet mit Galicischen Muscheln auf Kartoffelstampf mit Tomaten und Zucchini	€ 21,50
Filetes de Dorade con verduras, patatas	€ 23,50



## Carnes - Fleischgerichte

<b>Filete de conejo con setas</b> Kaninchenfilet mit Edelpilzen dazu Rosmarinkartoffeln	€ 20,50
<b>Medallones de solomillo de cerdo Ibérico</b> Filetmedaillons vom Ibericoschwein auf Kichererbsengemüse mit Chorizo, dazu Runzelkartoffeln	€ 21,50
<b>Solomillo de Conejo con setas y patatas</b> Kaninchenfilet mit Edelpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 21,50
<b>Rabo de toro rustido con vino</b> Ochsenschwanz mit Malagawein geschmort, Wurzelgemüse und Edelpilzen	€ 22,50
<b>Bistec Espalda Ternera</b> Steak vom Rinderrücken	€ 22,50
<b>Costillas de cordero lechal con lentejas</b> Gegrillte Lammkotelettes auf Linsengemüse, frischen Paprika und Knoblauch	€ 25,50
<b>Bistec Espalda Ternera con Gambas y Mango</b> Steak vom Rinderrücken m. Gambas, Mango	€ 26,50
<b>Argentinisches Rinderfilet 250 g</b> Pifferlingen, Sherryrahm, Rosmarinkartoffeln	€ 28,50
<b>Solomillo de buey con gamba, setas</b> Filet vom Angusrind mit großer Gamba, gegrillten Kräuterseitlingen auf Kartoffel-Tomatenstampf	€ 29,50
<b>Entrecote con Gambas</b> mit Pilzen und Papas arrugadas	€ 30,50



## Postres - Desserts

Flan casero al caramelo Hausgemachte Creme – Caramel - Karamellpudding	€ 6,00
Requesón con miel Frischkäse-Eis mit Honig und Mandeln	€ 6,00
Crema Catalana casera Hausgemachte flambierte katalanische Creme	€ 7,00
Tarta casera Hausgemachte Torte	€ 7,50
Helado turrón con albaricoques Turrón-Parfait m. Aprikosen	€ 10,50
Dessert variation " Pijama "	€ 22,50



## Kaffee, Schokolade, Tee

Tee	€ 2,00
Café Crema Kaffe Crème	€ 2,20
Café solo Espresso	€ 2,50
Té de frutas Früchtete	€ 2,50
Té de manzanilla Kamille – Kräuterte	€ 2,50
Té de menta Pfefferminztee	€ 2,50
Té de vainilla Rooibos -Vanilla- Tee	€ 2,50
Té de verde Grüner Tee	€ 2,50
Té Earl Grey Schwarzer Tee	€ 2,50
Cortado Espresso mit Milch	€ 5,00
Café solo doble doppelter Espresso	€ 5,50
Café con Leche Milchkaffee	€ 6,50
Cappuccino Espresso mit Milchschaum	€ 6,50
Chocolate Milchschokolade	€ 6,50



## Kaffee, Schokolade, Tee (Fortsetzung)

Blanca Kalte Milch mit Likör 43	€ 7,50
Café bombon Espresso mit Kondensmilch	€ 7,50
Carajillo Espresso mit Brandy	€ 7,50
Carajillo con Licor 43 Espresso mit Likör 43	€ 7,50
Spanischer Capuccino (fragen Sie den Chef)	€ 9,50



## Mineralwasser

Gerolsteiner Medium 0,20l Gerolsteiner Mineralwasser		€ 2,50
Gerolsteiner Stilles 0,20l		€ 2,50
Vichy catalan 1/2 Fl.		€ 3,50
Gerolsteiner Medium Gerolsteiner medium 0,75l	0,75l	€ 6,00
Gerolsteiner Stilles 0,75 Liter		€ 6,00
Wasser Vichy Catalan 1000ml Mineralwasser Vichy Catalan		€ 6,50



## Softdrinks

Coca Cola	0,2l	€ 3,50
Coca Cola Zero	0,2l	€ 3,50
Fanta	0,2l	€ 3,50
Spezi	0,2l	€ 3,50
Sprite	0,2l	€ 3,50
Orangensaftschorle	0,4l	€ 4,80
Coca Cola	0,4l	€ 6,00
Coca Cola Zero	0,4l	€ 6,00
Fanta	0,4l	€ 6,00
Ginger Ale	0,2l	€ 6,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 6,00
Spezi	0,4l	€ 6,00
Sprite	0,4l	€ 6,00
Tonic Water	0,2l	€ 6,00





## Säfte

Apfelsaft trüb	0,2l	€ 5,50
Kirschsaf	0,2l	€ 5,50
Orangensaft	0,2l	€ 5,50
Rhabarbersaft	0,2l	€ 5,50
Tomatensaft	0,2l	€ 5,50
Traubensaft rot	0,2l	€ 5,50



## Saftschorlen

Kirschschaftschorle	0,2l	€ 3,50
Orangensaftschorle	0,2l	€ 3,50
Traubensaftschorle	0,2l	€ 3,50
Apfelschorle	0,2l	€ 5,50
Rhabarberschorle	0,2l	€ 5,50
Apfelschorle	0,4l	€ 6,50
Kirschschaftschorle	0,4l	€ 6,50
Orangensaftschorle	0,4l	€ 6,50
Rhabarberschorle	0,4l	€ 6,50
Traubensaftschorle	0,4l	€ 6,50



## **Cerveza - Bier vom Fass**

Warsteiner vom Faß	0,25l	€ 4,50
Alsterwasser	0,25l	€ 5,00
Clara Bier mit Lemon	0,25l	€ 5,00
Alsterwasser	0,4l	€ 6,00
Clara 0,40l Bier mit Lemon		€ 6,00
San Miguel vom Faß	0,3l	€ 6,00
Warsteiner vom Faß	0,4l	€ 6,00
Alsterwasser alkoholfrei 0,50l		€ 7,50

## **Cerveza de Botella - Flaschenbier**

Cruzcampo		€ 6,00
San Miguel	0,33l	€ 6,00
Warsteiner Pilsener Alkoholfrei	0,33l	€ 6,50
König Ludwig Weizen alkoholfrei Fl	0,5l	€ 7,00
König Ludwig Weizen Fl.	0,5l	€ 7,00



## Aperitivo - Aperitif

Sherry trocken	5cl	€ 5,00
Manzanilla	5cl	€ 6,00
Scherry Amontillado	5cl	€ 6,00
Malaga dulce Malagawein		€ 6,50
Vinho do Porto Portwein		€ 6,50
Campari	5cl	€ 7,50
Martini	5cl	€ 7,50
Pacharan		€ 7,50
Cava mit Aperol Spanischer Sekt mit Aperol		€ 10,50



## Cava

Cava Marrugat Katalanischer Cava Marrugat Brut	0,2l	€ 8,50
Katalanischer Cava Marrugat Brut	0,75l	€ 24,50
Katalanischer Cava Juve Camps Vintage Br		€ 45,50



## Offene Qualitätsweißweine

Rotweinschorle		€ 7,50
Weißweinschorle	0,2l	€ 7,50
Almarina	0,2l	€ 8,50
BASA Cuvèe Rueda 0,20l Blanco		€ 8,50
Castillo de Monjardin Chardonnay Blanco	0,2l	€ 8,50
Rioja Diamante semiseco Rioja Diamante halbsüß	0,2l	€ 8,50
Topico Rosado	0,2l	€ 8,50
Vino blanco semiseco Weißwein halbtrocken	0,2l	€ 8,50
El Lagar de Isilla 0,2l		€ 9,50
Les Sorts Rosat-Montsant 0,2L		€ 9,50



## Offene Qualitätsrotweine

Manon Tempranillo - Castilla-Leon trocken; Aromen von frischen dunklen Beerenfrüchten, untermalt von Gewürz und Kokos	0,2l	€ 8,50
Marques de Velilla	0,2l	€ 8,50
Tinto de Verano, Rotweinschorle mit Sprite	0,4l	€ 8,50
Vino tinto semiseco Rotwein halbtrocken	0,2l	€ 8,50
EL ABUELO Reserva 0,20l Rot Almansa		€ 9,50
Pastora Roble Tinto	0,2l	€ 9,50
Tudo´ns Cabernet Savi Tinto	0,2l	€ 9,50
Valcanto Syrah 0,2L		€ 9,50
David Moreno Crianza	0,2l	€ 10,50
Marqués de Riscal Reserva	0,2l	€ 10,50
Reja Dorada	0,2l	€ 10,50
Ribera del Duero Lagar de Isilla Crianza		€ 11,50



## Weißwein in Flaschen

Warsteiner Pils alkoholfri Fl.	0,33l	€ 6,50
El lagar de Silla Außerhaus		€ 10,50
Almarina	0,75l	€ 28,50
BASA Cuvèe Rueda Blanco Rueda DO	0,75l	€ 28,50
Albarino N°12 Albarino N°12 Paco & Lola-Rias Baixas	0,75l	€ 29,50
Castillo Chardonnay Navarra Fl. Blanco	0,75l	€ 29,50
Rioja Diamante semidulce Rioja Diamante Halbtrocken 0,75l	0,75l	€ 29,50
El Lagar de Isilla verdejo	0,75l	€ 32,50





## Rosewein in Flaschen

Topico Rosado	0,75l	€ 25,50
Les Sorts Rosat - Montsant 0,75 l		€ 29,50



## Rotwein in Flaschen

Manon Tempranillo - Castilla-Leon trocken; Aromen von frischen dunklen Beerenfrüchten, untermalt von Gewürz und Kokos	0,75l	€ 22,50
"Las Chanas" Tinto semidulce "Las Chanas" Halbtrocken 0,75l	0,75l	€ 26,50
Pastora Roble	0,75l	€ 26,50
EL ABUELO Reserva Rotwein Reserva Almansa	0,75l	€ 29,50
Tudo´ns Cabernet Sauvignon Fl. Tinto	0,75l	€ 29,50
Valcanto Syrah tinto Fl. Tinto	0,75l	€ 29,50
David Moreno Crianza Rioja	0,75l	€ 32,50
Navarra Pago de Cirsus de Inaki Nunez Navarra Pago de Cirsus de Inaki Nunez Vendimia Seleccionada DO 2007 er		€ 32,50
Reja Dorada Roble Fl. Tinto	0,75l	€ 35,50
Dominio de Bornos		€ 38,50
Ribera del Duero Lagar de Isilla Crianza		€ 38,50
Toro Liberalia Cero 2010er		€ 42,50
Yllera crianza		€ 42,50
Anima Negra Mallorca tinto		€ 60,50
Jose L. Ferrer Crianza ( Mallorca )		€ 60,50
Luis Canas Reserva		€ 60,50



## Rotwein in Flaschen (Fortsetzung)

Salou Emporda		€ 64,50
Rioja Luis Canas Gran Reserva		€ 65,50
Priorat ritme tinto		€ 69,50
Pinord Chateldon	0,75l	€ 70,50
Negre Del's Aspres crianza	0,75l	€ 72,50
Rioja Marques de Murrieta Reserva 1992		€ 150,00
Rioja Marques de Murrieta YGAY Reserva 1992 er		
Rioja Marques de Murrieta Reserva Espec		€ 190,00
Rioja Marques de Murrieta YGAY Reserva Especial 1991er		
Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran R		€ 320,00
Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva 2005er		



## Weine außer Haus

El Lagar		€ 8,50
El lagar de Isilla Außerhaus		€ 8,50
Orlat Rosado		€ 8,50
Außerhaus Rioja David Moreno crianza		€ 10,50
Vina Jokin		€ 10,80
EL ABUELO Rerserva Flasche Rotwein Almansa	0,75l	€ 28,50



## Longdrinks

Bacardi Cola		€ 8,50
Campari Orange		€ 8,50
Gin Tonic		€ 8,50
Licor 43 mit Orangensaft		€ 8,50
Licor 43 mit Orchata		€ 8,50
Whisky Cola		€ 8,50
Wodka Lemon		€ 8,50
Havanna Club 3 Jahre Cola	0,4l	€ 10,50
Sangria hausgemacht	0,4l	€ 14,50
Sangria hausgemacht 1L		€ 32,50



## Spirituosen

Bacardi Bacardi 4cl	4cl	€ 7,00
Ballantine's Scotch	4cl	€ 7,00
Dry Gin	4cl	€ 7,00
Jack Daniel's Whiskey	4cl	€ 7,00
Jamaica Rum	4cl	€ 7,00
Jim Beam Bourbon	4cl	€ 7,00
Johnnie Walker Scotch	4cl	€ 7,00
Wodka	4cl	€ 7,00
Myerss Rum 0,	4cl	€ 7,50
Rotweinschorle		€ 7,50
Havana Club 3 Jahre	4cl	€ 8,50
Macallan 12 Jahre alt	4cl	€ 9,50
Havana Club 7 Jahre	4cl	€ 10,50
Galizische Flunder m.Gambas, Kartoffeln		€ 17,50



## Digestivo - Digestif

Palo Tunel	4cl	€ 6,00
Aguardiente	4cl	€ 7,00
Averna	4cl	€ 7,00
Fernet Branca	2cl	€ 7,00
Hierbas Ibicencas	4cl	€ 7,00
Hierbas Mallorquinas Tunel	4cl	€ 7,00
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 7,00
Linie Aquavit	2cl	€ 7,00
Palo Mallorquin		€ 7,00
Ramazotti	4cl	€ 7,00
Wodka	2cl	€ 7,00
Wodka Moskovkaya 0,	2cl	€ 7,00
Aguardiente Hierbas	4cl	€ 7,50
Martini	5cl	€ 7,50
Orujo de Hierbas	4cl	€ 7,50



## Brandy

Etiqueta blanca	2cl	€ 7,00
Veterano	2cl	€ 7,00
Carlos I	2cl	€ 8,00
Magno	2cl	€ 8,00
Bobadilla 103 Etiqueta Negra.	2cl	€ 9,00
Cardenal Mendoza	2cl	€ 9,00
Gran Duque d' Alba	2cl	€ 9,00
Lepanto	2cl	€ 10,50
Torres 10	2cl	€ 10,50
Conde de Osborne		€ 11,50
Larios Gr. Reserva		€ 11,50
Conde de Osborne Dali		€ 14,50
Luis Felipe 75 Jahre alter Brandy	2cl	€ 18,50





## Liköre

Licor 43	4cl	€ 5,50
Amaretto	4cl	€ 7,00
Anis La Castellana dulce	4cl	€ 7,00
Anis La Castellana seco	4cl	€ 7,00
Baileys	4cl	€ 7,00
Calisay 4 cl		€ 7,00
Cointreau	4cl	€ 7,00
Licor de Melocoton	4cl	€ 7,00
Ponche Caballero	4cl	€ 7,00
Ron – Miel	4cl	€ 7,00
Rum - Honig		
Sambuca Molinares	4cl	€ 7,00
Gecko Likör	4cl	€ 9,00



## Mittagstisch

Mittagsgericht	€ 0,00
Mittagsgericht 1	€ 7,50
Mittagsgericht 2	€ 9,50



## Wild

Gefüllte Fasanenkeule	€ 15,50
Wildragout Estofado de caza	€ 16,50
Gefüllte Fasanenbrust	€ 18,50
Hasenrückenfilet	€ 19,50
Geschnetzeltes vom Rehbock auf Morchelrahm mit Kartoffelselleriestampf	€ 20,50
Fasanenbrust	€ 21,50
Hasenkeule in Tempranillowein	€ 23,50
Rehbockmedaillons mit Spargel	€ 24,50
Dammhirschsteaks Edelpilzen Bisteks de Gamo con Setas	€ 26,50
Wildschweinrückensteaks medallones de Jabali	€ 26,50
Damkalbssteak	€ 28,50
Rehsteaks im Preiselbeeren, Papas Romero Bisteks de Ciervo	€ 28,50



## Empfehlungen

Moccaparfait con cerezas Moccaparfait auf Sauerkirschen	€ 7,50
kleine portion Mucheln	€ 8,50
Schoko-Nugatparfait	€ 8,50
Pfifferlingen mit Chistorra	€ 9,50
Sepia gegrillt mit Knoblauchöl und kleinem Salat	€ 10,50
Jungschweinrückensterak mit Austernpilzen Rosmarinkartoffeln	€ 14,50
Seehecht mit Escalivada	€ 14,50
Seehechtfilet auf Salat mit Escalivada	€ 14,50
Seehechtfilets mit Gambas Filete de merluza con Gambas	€ 16,50
Barbe-Rougefilet auf Linsen, Kartoffeln	€ 17,50
Große port. Muscheln	€ 17,50
Ragout v. Reh und Damhirsch	€ 17,50
Kalbsleber auf Rotweinkaramel m.Chicorée	€ 18,50
Kalbsnieren in Kräuter	€ 18,50
Seeteufelmedaillons mit schwarzem Pfeffer	€ 18,50
Thunfisch steack Gambas	€ 18,50
Zanderfilet auf katalanischem Gemüse	€ 20,50
2 Doradenfilets mit Ratatouille,	€ 21,50
Gänsekeule (600gr.) Süß-Sauer	€ 21,50



## Empfehlungen (Fortsetzung)

Steinbeisser-filet	€ 21,50
Milchlammkotelettes auf Berglinsen	€ 22,50
Rehbockmedaillons aus der Keule auf Rotweinschokoladensauce mit gebratenem Spargel	€ 22,50
Steinbutt Rotweinsauce	€ 22,50
Barberie Entenbrust mit Pfifferlingen Pechuga de Pato	€ 23,50
Geschm. Hasenkeule	€ 23,50
Huftsteak vom Angusrind	€ 24,50
Iberico Steak	€ 24,50
Rehbockkeulenmedaillons	€ 24,50
Rehbockmedaillons mit Spargel auf Mini Orange Confit	€ 24,50
Rehmedaillons mit Spargel	€ 24,50
Steak vom Rinderrücken	€ 25,50
Steak vom Rinderrücken	€ 25,50
Steak vom Rinderrücken	€ 26,50
Ganze Seezunge 500 gr.	€ 28,50
Gegrillte Fisch Teller	€ 28,50
Ganze Seezunge	€ 29,50



## Produktverkauf

Flasche Olivenöl 250ml

€ 10,50

## Gutschein

Gutschein

€ 0,00