

Vorneweg

- Aioli & Oliven mit Brot** 6,5
Hausgemachte Knoblauchcreme |
marinierte Oliven | Brot
- Tres Salsas mit Brot** 7,5
Aioli | Mojo Verde | Mojo Rojo | Brot

Vorspeisen zum Teilen

- Antipasti** 8
Mariniertes, mediterranes Gemüse
- Rote Bete Carpaccio** 9
Rote Bete | Feta | Walnüsse
- Boquerones en vinagre** 8
Marinierte Sardellenfilets | Kräuter |
Knoblauch
- Marinierte Garnelen** 9
Garnelen | Kräuter | Knoblauch

Jamón & Queso

- Jamón Serrano** 9
Luftgetrockneter, spanischer Schinken
vom weißen Duroc Schwein |
min. 12 Monate gereift
- Jamón Ibérico** 16
Luftgetrockneter Schinken vom
dunkelhäutigen Ibérico Schwein |
min. 24 Monate gereift
- Cecina de Leon** 14
Luftgetrockneter, spanischer
Rinderschinken | min 12 Monate gereift
- Variación de jamón español** 15
Jamón Serrano | Jamón Ibérico &
Cecina de Leon
- Queso manchego** 12
Spanischer Hartkäse aus Schafsmilch |
6 Monate gereift | Feigen Chutney
- Variación de queso manchego** 15
Manchego Käse |
Manchego mit schwarzem Knoblauch |
Manchego mit Maronencreme |
Feigen Chutney

Suppe

- Krustentiersuppe mit Pernod & Croutons** .. 6,5
*Garnelensuppe mit französischem
Kräuterschnaps | Buttercroutons*

Selección „de la Casa“ für 2 Pers

- Gemischte Auswahl unserer Vorspeisen** .. 24
Jamón Serrano | Queso Manchego
Chorico Iberico | Artischocken | Brotchips
Antipasti | Boquerones | Garnelen

Extras

- Brotkorb** 2
- Oliven** 4
- Dips** 2,5
Aioli | Mojo Verde | Mojo Rojo
- Kräuterbutter** 2

Salate

- Vitamin Salat** 10
Blattsalate der Saison | Wildkräuter |
Tomaten | Gurken |
Frisches Obst & geröstete Kerne |
Caesar- oder Joghurt Dressing
- Feta Salat** 12
Blattsalate der Saison | Wildkräuter |
Tomaten | Gurken | Feta & Oliven |
Caesar- oder Joghurt Dressing
- Scampi Salat** 14
Blattsalate der Saison | Wildkräuter |
Tomaten | Gurken | gegrillte Garnelen |
Caesar- oder Joghurt Dressing
- Artischocken Salat** 8
Artischocken | Tomaten |
rote Zwiebeln | Chicorée
- Meeresfrüchte Salat** 14
Oktopus | Garnelen | Tintenfischfilet |
Gemüse
- Ensalada Rusa** 8
Spanischer Kartoffelsalat | Erbsen |
Karotten | Aioli | Ei

Tapas „de la Casa“

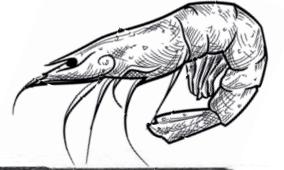
Klassische spanische Tapas mit Inspirationen aus vielen Ländern der Welt „del Mundo“.

Auf unserer Tapas Karte finden Sie eine interessante und stetig wechselnde Auswahl an kleinen Gerichten, die alle zum Teilen konzipiert sind. Wir empfehlen ca. 3 Tapas pro Person.

Unsere Karte ist geprägt durch die internationale Erfahrung unseres Küchenteams und wird ständig durch saisonale und innovative Gerichte ergänzt.

Tapas Vegetarisch

Verduras mediterráneas 6,5 Gebratenes, mediterranes & saisonales Gemüse	Queso Feta 8,5 Gratinierter Feta Käse Oliven Cherrytomaten
Pimientos de Padrón 6,5 Gebratene grüne Paprikaschoten Zitrone grobes Meersalz	Queso de Cabra 8,5 Flambierter Ziegenkäse Feigen rote Zwiebeln Honig
Champiñones 6,5 Gebratene Champignons Rotwein-Sherry Sud Chili Zwiebeln	Tortilla de Patatas 7,5 Klassische Tortilla aus Ei, Kartoffeln & Gemüse
Rote Bete Falafel 7,5 Rote Bete - Kichererbsen Bällchen Joghurt-Minz Dip	Papas Arrugadas 6,8 Kanarische Runzel Kartoffeln mit Salzkruste Mojo Verde
	Patatas Bravas 6,8 Knusprige Kartoffeln Mojo Rojo



Tapas mit Fisch

Boquerones fritos 9,5 Frittierte Sardellenfilets Zitrone Meersalz	Pulpo 9,5 Oktopus Tentakeln Kartoffeln geräucherte Paprika
Gambas al ajillo 12,5 Große Black Tiger Garnelen Knoblauch Chili Öl	Calamares 9,5 Hausgemachte, frittierte Tintenfischringe Zitrone Meersalz

Tapas mit Fleisch

Dátiles con bacon 7 Datteln im Speckmantel	Cordero 12 Sous-vide gegarte Lammhüfte Kräuterbutter Meersalz
Albondigas 8,5 Rindfleisch Bällchen pikante Tomatensauce	Chorizo en salsa de vino tinto 8,8 Pikante spanische Paprikawurst Rotweinsauce
Pollo Fino en salsa de Jerez 8,5 Streifen aus der Hähnchenkeule Sherrysauce	Empanadas 8,8 Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen & Kartoffeln

Platos principales - Hauptgerichte

Auf unserer Speisekarte befinden sich jetzt auch einige Hauptgerichte. Stellen Sie sich gerne Ihr persönliches Menü zusammen. Wir beraten Sie gerne.

Fleisch

Tomahawk Steak	26
Vom Odenwälder Landschwein min 500g Kartoffelpüree mediterranes Gemüse gebratene Zwiebeln Kräuterbutter	
Lammkarree	33
Neuseeland Lammkarree Kräuterbutter min 300g Kräuter-Brot Kruste Kartoffelpüree mediterranes Gemüse Artischockensalat	
Maispoularde Supreme	19
Hähnchenbrustfilet vom französischen Mais - Hähnchen ca. 250g Kartoffelpüree mediterranes Gemüse gebratene Zwiebeln Knoblauch	
Kaninchenkeule	19
Kaninchenkeule ca. 200g Kartoffelpüree mediterranes Gemüse Bacon - Weißweinsauce Knoblauch	

Fisch

Tuna Steak	28
Thunfisch Steak glasig gegrillt Kräuterbutter ca. 250g Zitrone & Knoblauch Petersilienkartoffeln mediterranes Gemüse Chimichurri	
Wolfsbarsch Filet	28
Wolfsbarsch Filet ca. 300g Zitrone & Knoblauch Petersilienkartoffeln mediterranes Gemüse Chimichurri	

Paella

Nur auf Vorbestellung | 24h im Voraus | ab 8 Personen

Paella „de la Casa“	p.P. 24,5
Große gemischte Paella Hähnchen Kaninchen Tintenfisch Gambas Muscheln Reis & Gemüse	
Paella „vegetariana“	p.P. 17,5
Vegetarische Variante	

Postres - Desserts

Crema Catalana	6,8
Orangen - Vanillecreme mit Karamellkruste	
Parfait „de la Casa“	8,8
„Halbgefrorenes“ mit Schokomousse und Früchten	
Brownie	6,8
Schokoküchlein mit Walnüssen	

Alle Gramangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Service in einer separaten Karte.

Portion nicht geschafft? Gerne packen wir Ihnen den Rest ein, für einen kleinen Unkostenbeitrag von 0,50€ pro to-go Schale.