

Dips

Aioli 	3,50 €
Humus 	3,50 €
 Mojo Picante	3,50 €
 Eingelegte Oliven	3,50 €

Brotkörbchen 2,00 €

Tapas

 Bunttes Grillgemüse	4,50 €
 Patata Brava	3,50 €
 Gebratene Champignons	4,00 €
Datteln im Speckmantel	5,00 €
Hähnchenspieße	6,50 €
Albondigas	7,00 €
Lammspieße	7,50 €
 Pimientos de Padrón	6,50 €
Filoteig-Röllchen 	
<i>Gefüllt mit Käse und Kräutern</i>	7,00 €
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl	7,50 €

Tapasplatte für 2 Personen 38,00 €

*Aioli / Humus / Albondigas / gebratene Champignons / Hähnchenspieße /
Datteln im Speckmantel / Garnelen in Knoblauchöl / Filoteig-Röllchen*

Für den kleinen Hunger

Beilagensalat „Der kleine Grüne“ 	3,50 €
Crostinivariationen Vier Stück	5,50 €
Portion Flieten Sechs Stück	6,50 €
Serrano-Teller Oliven / Cornichons / Zwiebeln	8,50 €

Salate

Gemischter Salatteller „Verde“ 	8,50 €
Salat mit Hähnchenbrust „Verde con Pollo“	15,50 €
Salat mit Roastbeefstreifen „Verde con carne asada“	15,50 €
Salat mit einer Tapasvariation „Verde con Tapas“	15,50 €
Salat mit gegrillten Garnelen	16,50 €

Hauptgerichte



Gemüse Lasagne

Gegrillte Paprika / Zucchini / Auberginen 9,90 €

Fettuccine vegetables

Tagliatelle / geschmorte Tomaten / Zucchini 10,50 €

Crespelle

Gefüllte Crêpes / gegrilltes Gemüse / Ricotta / Spinat 13,50 €

Fettuccine mare

Tagliatelle auf Olivenöl / Garnelen / Knoblauch 17,50 €

Dorade

Gegrillte Cherrytomaten / Zucchini-Kartoffelgemüse 19,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites / Beilagensalat 14,50 €

Wahlweise mit

Rahmsauce mit frischen Champignons 15,50 €

Pfeffersauce 15,50 €

Filet vom Eifelschwein

Cognac-Sahnesauce / Pommes frites / Beilagensalat 16,50 €

Rumpsteak (250 g)

Bratkartoffeln nach Art des Hauses / Beilagensalat

Wahlweise mit

Kräuterbutter 21,50 €

Geschmorten Zwiebeln und Champignons 23,50 €

Pfeffersauce 23,50 €



Unsere Spezialitäten

Vorspeisen

Schnecken

In Knoblauchbutter auf frischem Kräuterbett 9,50 €

Rote Beete Carpaccio

Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse / geröstete Nüsse / Frischkäse 11,50 €

Cremige Burrata

Avocado / Ofentomaten / Rucola / Pestovinaigrette 12,50 €

Lachscarpaccio

Selbstgemachte Reibekuchen / Kräuterschmand 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Gehobelter Parmesan / Salatbouquet / Balsamico 13,50 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Ravioli

Mit Spinat-Ricotta-Füllung / Salbeibutter 18,50 €

Gebratenes Lachsfilet

Sellerierisotto / geschmortes Fenchelgemüse 21,50 €

Risotto Verde

Geschmortes Fenchelgemüse 14,50 €

Freilandpouardenbrust

Estragon / glasiertes junges Möhrengemüse 24,00 €

Kalbskotelett

Wurzelgemüse / überbackenes Kartoffelcarpaccio / gedünsteter Babyspinat 29,50 €

Gebratenes Rinderfilet

Bratenjus / Bohnen im Speckmantel / Macaire-Kartoffeln 32,00 €

Dessert

Erdbeersorbet

Wahlweise mit

Sekt aufgefüllt

4,50 €

Wodka aufgefüllt

5,50 €

Sorbetauswahl

8,50 €

Eisbecher de la Casa

5,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Flüssiger Kern / Vanilleeis

8,50 €

Dessertvariation „Casa Verde“

9,50 €

Crème Brûlée

Hausgemacht mit Vanilleschoten

Sorbet / frische Früchte / Streusel

10,50 €

-Die Nennung von Allergenen erfolgt in einer separaten Karte-