

TAPARIA

Erbsen-Minzsüppchen

Lachsschinken mit Lavendelhonig
Pulpo-Carpaccio mit Limetten-Vinaigrette

Sorbet von Sauerkirschen

Wildschweinfrikadelle
im Speckmantel mit Preiselbeer-Orangen-Jus

Tortilla
mit auf der Haut gebratenem Zander

Lammragout
in Rotwein geschmort

Mascarponecreme
mit Ananaskompott, Kokos und Mandelkrokant

p.P. 29,90
ab 2 Personen

TAPARIA VEGETARISCH

Erbsen-Minzsüppchen

Lauwarmer Gorgonzola mit Feige
Artischocken-Avocadosalat

Sorbet von Sauerkirschen

Austernpilze gebraten
auf Bohnen-Kirschtomaten-Salat

Reis-Gemüse Tortilla
mit roter Mojo

Kibbeh
mit Champignon und Karotte, Sauerrahm

Mascarponecreme
mit Ananaskompott, Kokos und Mandelkrokant

p.P. 29,90
ab 2 Personen

# 501	AIOLI MIT BROT Knoblauchcreme ^(C,G,J)	3.80
# 504	OLIVENTAPA Grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl ^(2, 4, D)	4.70
# 506	JAMÓN SERRANO Luftgetrockneter spanischer Schinken ^(2,3)	9.50
# 507	QUESO MANCHEGO Gereifter spanischer Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ^(G)	6.60
# 508	HOLZBRETT mit spanischen Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten ^(2,3,G)	14.50
# 532	BEEF TAPA Marinierte Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni gebraten ^(2, 4, A, F)	6.90
# 533	GAMBAS AL AJILLO Garnelen in Knoblauchöl ^(B)	8.50
# 535	PATATAS BRAVAS Pikante Kartoffelwürfel mit Aioli ^(G, G, J)	4.80
# 536	ALBONDIGAS Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce ^(A1,C,J)	5.90
# 537	CHAMPIGNONS Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten	4.90
# 540	QUESO DE CABRA Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin ^(G)	6.00
# 541	PIMIENTOS Gebratene Paprika mit Knoblauch und Meersalz	7.50
# 516	VORSPEISETELLER Olivenfrischkäse, Antipasti, Queso Manchego, Chorizo, Salami, Wildschweinschinken, Garnelen und Aioli ^(B,G, 2,3,4)	14.80
# 561	TAPA QUARTETT Gambas in pikanter Tomatensoße, Pork MATERIA, gratinierter Schafskäse mit Kräutern und Pimientos ^(B,G,I,J,11)	14.00

KALTE TAPAS

WARMER TAPAS

KOMBI NATIONEN

# 509	VITELLOFORELLO Kalbsfleisch mit einer Soße von der Rauchforelle und Kapern ^(C,D,G,J)	7.60
# 542	PULPO auf Chorizo-Bohnen Gemüse	8.50
# 549	PORKMATERIA Gebeizter und geschmorter Schweine- nacken in würziger Soße von Dunkler Mate ^(I,10)	6.90
# 534	CHORIZO Chorizowurstchen in Rioja gegart ^(L,2)	5.80
# 551	PFLAUMEN im Speckmantel ^(2,3)	4.80
# 543	INGWERKAROTTEN	4.90
# 544	OFENGEMÜSE Aubergine, Paprika, Zucchini Zwiebel, Knoblauch und Meersalz	5.00
# 531	VEGETARISCHE FRIKADELLE Vegane Quinoa-Kartoffel-Frikadelle in fruchtiger Tomatensoße ^(A1,C)	5.50
# 740	ROTE LINSEN-KOKOS-SUPPE	3,90
# 741	ARTISCHOCKEN-AVOCADOSALAT	6,80
# 742	LACHSSCHINKEN <i>mit Lavendelhonig</i>	8,50
# 743	WILDSCHWEINFRIKADELLE <i>im Speckmantel mit Preiselbeer- Orangen-Jus</i>	6,50
# 744	LAMMRAGOUT <i>in Rotwein geschmort</i>	6,90
# 745	TORTILLA <i>mit auf der Haut gebratenem Zander</i>	7,80
# 746	KIBBEH <i>mit Champignon und Karotte gefüllt, Sauerrahm</i>	5,00

TAPA SPECIALS

SPECIAL

- # 577 RUMPSTEAK MIRABEAU 230G
mit Sardellen und Oliven.
Dazu Rösti und Feldsalat (A1, H3, G) 24.00
- # 571 BLACKANGUS RUMPSTEAK 230G
mit Kräuterbutter,
Baguette (A1, H3, G) 18.50
mit einer Beilage 22.90
mit zwei Beilagen 26.10
- # 572 BLACKANGUS RUMPSTEAK 400G
mit Kräuterbutter,
Baguette (A1, H3, G) 27.90
mit einer Beilage 32.30
mit zwei Beilagen 35.50
- Patatas bravas mit Aioli (C, G, J)
Kartoffelspalten
ohne Schale mit Sauerrahm (G)
Süßkartoffelpommes
mit Mango-Chili-Dip (G)
Beilagensalat (C, J)
- # 576 FISCHSUPPE
mit Rotbarbenfilet, Medaillons vom
Kabeljau und Muscheln (A) 8.90
- # 573 TINTENFISCHTUBEN
mit Zitrone und Knoblauch gebraten,
dazu Salzkartoffeln, Aioli und
Blattsalate (A1, C, G, J, N) 17.50
- Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate,
Eisberg, Gurke, Paprika, Karotten und Tomaten.*
- # 591 SALAT SHERRY & PORT
mit Garnelen, Serranoschinken,
Fetawürfel und Oliven (2,3,4,A,B,J,G) 13.50
- # 592 SALAT PESCADO
mit gebratenen Rotbarbenfilets
und Kirschtomaten (A,D,J) 13.50
- # 596 SALAT VITALIS
mit Fetawürfeln, Oliven und
Peperoni (2,4,J,G) 12.50
- # 597 SALAT ARGENTINA
mit marinierten, gebratenen Rind-
fleischwürfeln (2,4,A,E,J) 13.00
- # 601 CREMA CATALANA (C,G) 4.60
- # 602 GEBACKENE APFELRINGE
mit Eis (A1,C) 4.60

STEAKS

BEILAGEN

FISCH GERICHTE

SALATE

DESSERT

TAPARIA EINZELN

Art. Nr.		PREIS EINZELN	ALLERGENE
#740	Kartoffel-Ricottasüppchen	3,50	Laktose
#741	Burrata Tomata	12,-	Laktose
#742	Spanische Tortilla <i>mit Gorgonzola und Birne</i>	6	Laktose
#743	Pfirsich Sorbet	3,50	
#744	Barbarie - Entenbrust <i>mit Cassissauce</i>	8,50	
#745	Ochsenbackerl <i>in Lebkuchensauce</i>	6,80	
#746	Winterkabeljau <i>mit Kartoffel-Kräuterbällchen</i>	7,-	
#747	Schoko Brownie <i>mit Crème von Winterorangen</i>	4,-	Gluten, Laktose