

TAPAS

Seite 8

Auf unserer
KAMINTAFEL
finden Sie ein
saisonal wechselndes
ANGEBOT
warmer und kalter
TAPAS UND SPEISEN

KALTE TAPAS

- # 504 **Aceitunas**
Grüne und schwarze Oliven
mit Kräutern, Knoblauch und
Olivenöl ^(2, 4, D) 4.60
- # 505 **Ceviche**
in Limettensaft mariniertes Kabeljau,
mit Koriander, roten Zwiebeln und Chili ^(D) 6.90
- # 506 **Jamón serrano**
Luftgetrockneter spanischer Schinken ^(2,3) 6.50
- # 507 **Queso Manchego**
Gereifter spanischer Hartkäse
aus Kuh-, Schafs- und
Ziegenmilch ^(G) 6.50
- # 508 **Tabla de embutido y queso**
Holzbrett mit spanischen
Schinken-, Wurst- und
Käsespezialitäten ^(2,3,G) 12.50
- # 509 **Aioli**
Knoblauchcreme ^(C,G,J) 3.50

566

TAPARIA DAS TAPA MENÜ

Zu Beginn kredenzen wir Ihnen ein Glas

SHERRY

bevor wir mit

Aioli und Brot

eine lockere Reihenfolge spanischer
Köstlichkeiten beginnen.

Wir servieren Ihnen folgende Tapas:

Jamón serrano - spanischer Schinken

Aceitunas - gemischte Oliven

Gambas al ajillo - Garnelen in Knoblauchöl

Beef Tapa - marinierte Rindfleischwürfel

Pflaumen im Speckmantel

Abgerundet wird das Tapa Menü mit einem

Queso de cabra - gratinierter Ziegenkäse

alternativ Crema catalana

&

einem Glas

PORT

ab 2 Pers. / 24.50 p.P.

WARMER TAPAS

- # 531 **Hamburguesa vegetal con salsa de tomate**
Vegetarische Auberginen-Reis-Frikadelle
in fruchtiger Tomatensoße ^(C) 5.10
- # 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) 7.50
- # 534 **Chorizo al la parilla**
Chorizowurstchen in Rioja gegart ^(L,2) 5.20
- # 535 **Patatas bravas**
Pikante Kartoffelwürfel
mit Aioli ^(G, G, J) 4.60
- # 536 **Albondigas en salsa de tomate**
Hackfleischbällchen in fruchtiger
Tomatensauce ^(A1,C,J) 5.90
- # 537 **Champiñones**
Frische Champignons mit Knoblauch,
Rosmarin und Thymian gebraten 4.90
- # 538 **Calamar con Hinojo**
Tintenfisch mit Fenchel
gebraten ^(A1, N) 7.50
- # 540 **Queso de cabra**
Gratinierter Ziegenkäse mit
Honig und frischem Rosmarin ^(G) 5.70
- # 541 **Pimientos de Padrón**
Gebratene Paprika mit Knoblauch
und Meersalz 5.60
- # 543 **Zanahorias de jengibre**
Ingwer-Karotten ⁽¹⁰⁾ 4.50
- # 544 **Escalivada**
Spanisches Ofengemüse
(Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln) 4.60
- # 549 **Boeuf MATERIA**
Gebeizte und geschmorte Ochsenbrust in
würziger Soße von Dunkler Mate ^(1,10) 6.90
- # 550 **Careta de cerdo con salsa de vino tinto**
Schweinebäckchen in Rotweinsauce ^(L) 6.90
- # 551 **Rollito de ciruelas y bacon**
Pflaumen im Speckmantel ^(2,3) 4.80

SPEISEN

Seite 9

FLEISCHGERICHTE

580 Wiener Schnitzel - vom Kalb -
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
und grünem Salat ^(A1,C,J)

18.50

STEAKS

571 Black Angus Rumpsteak 230g
mit Kräuterbutter und
Baguette ^(A1, H3, G)
mit einer Beilage 21.90
mit zwei Beilagen 24.90

17.50

572 Black Angus Rumpsteak 400g
mit Kräuterbutter und
Baguette ^(A1, H3, G)
mit einer Beilage 31.90
mit zwei Beilagen 34.90

27.50

BEILAGEN

535 Patatas bravas mit Aioli ^(C, G, J)

4.60

545 Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^(G)

4.60

552 Kartoffelspalten
ohne Schale, mit Sauerrahm ^(G)

4.60

553 Süßkartoffelpommes
mit Mango-Chili-Dip ^(G)

4.60

544 Escalivada
Spanisches Ofengemüse

4.60

598 Beilagensalat ^(C,J)

4.60

FISCHGERICHTE

575 Zander
gebraten auf Fenchel-Tomatengemüse,
dazu Risoleekartoffeln ^(D,A1)

18.50

573 Tintenfischtuben
mit Zitrone und Knoblauch gebraten, dazu
Salzkartoffeln, Aioli und
Blattsalat ^(A1,C,G,J,N)

18.50

574 Plato de pescado y marisco
a la jerezana
Filets von Kabeljau, Rotbarbe und
Zander, Kalamar und Riesengarnel-
en mit Kräutern in feinem Olivenöl
gebraten, serviert mit Patatas bravas
und spanischem Ofengemüse ^(A1,B,D,N,J)

20.50

SALATE

Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate, Eisberg,
Gurken, 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)

11.80

597 Salat „Argentina“
mit marinierten, gebratenen
Rindfleischwürfeln ^(2,4,A,E,J)

13.00

598 Beilagensalat ^(C,J)

4.60

SPEZIALITÄTEN

562 Sopa de pescado andaluz
Andalusische Fischsuppe mit Kabeljau
und Grünschalenmuscheln ^(D)

8.40

516 Plato de tapas variadas Sherry & Port
mit Serranoschinken, Salami, Ziegenkäse,
Gambas, Chorizo, Peperoni, Oliven
und Aioli ^(2,3,4,A,C,G,J)

12.80

561 Variación de quadro tapas calientes
Gambas al ajillo, Chorizowurstchen in
Rioja, Albondigas, Ingwerkarotten
dazu Aioli und Baguette ^(2,3,10,A1,B,J,L)

13.50

563 Plato vegetariano
Vegetarische Auberginen-Reis-Frikadelle mit
Kräuterschmand, marinierte Fetawürfel,
gebratene Balsamico Tomaten,
dazu Feldsalat ^(2,3,G,C,J)

11.50

DESSERT

601 Crema catalana ^(C,G)

4.60

602 Gebackene Apfelringe
mit Eis ^(A1,C)

4.60

610 Verschiedene Sorten Eis ^(G) p.K.

1.50

EIS

631 Crème Vanilla ^(C,G,H)

632 Himbeer-Sahnemousse ^(C,G,H)

633 Milchkaramell ^(G,H,L)

634 Chocolate Chips ^(C,G,H)

635 Rum-Rosine ^(C,G,H)

Unsere Allergene-Kennzeichnung können Sie
auf Wunsch gerne jederzeit einsehen.

Von
Mo. bis FR.
12 bis 14.30 Uhr
MITTAGSANGEBOT
Täglich wechselndes MENÜ
Vegetarisches MENÜ
FISCH der Woche
TAPA | MENÜ