



SHERRY & PORT

MITTAGSANGEBOT

11. - 15. FEB 2019

9,50	MITTAGSMENÜ Montag, 11. Februar Kräuterhackbraten in Rahmsoße, dazu Butterspätzle <i>Griechischer Joghurt mit Fruchtmas</i> Dienstag, 12. Februar <i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</i> "Himmel un Ääd" - auf unsere Art zubereitet Mittwoch, 13. Februar <i>Sellerierahmsuppe</i> Krustenbraten vom Schweinebauch auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln Donnerstag, 14. Februar <i>Rote Bete-Walnußsalat im Glas</i> "Irish Stew" (Lammfleisch-Gemüseeeintopf) Freitag, 15. Februar <i>Pastinaken-Apfelrahmsuppe</i> Bratfisch auf pikantem Senfrahm, serviert mit Salzkartoffeln	VEGETARISCHES MITTAGSMENÜ <i>Vorspeise oder Dessert des MITTAGSMENÜ</i> Schupfnudeln mit Shiitakepilzen und Kirschtomaten gebraten, Basilikumpesto	9,50
		FISCH DER WOCHE Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und buntem Salat	13,50
		TAPAMENÜ Das Tapamenü der Woche Calamar al ajillo *** Gebratene Spitzpaprika *** Patatas bravas Dazu servieren wir Brot und Aioli. <i>Zu dieser Tapavariation bieten wir einen gemischten Salat für 3 EURO an.</i>	10,50

EMPFEHLUNGEN

Fritura de pescado 8.50

Feldsalat mit Bratkartoffeln und Sauerrahm 9.00

Kalamar mit Artischockenböden, Frühlingslauch
und Süßkartoffelgnocchi gebraten 12.50

12 Stk. Riesengarnelen mit Römersalat, Kirschtomaten
und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Parmesanspäne
und Baguette 16.50

-als Vorspeise: 6 Stk. 9.00

RUMPSTEAK (230g) mit Pfefferrahmsauce,
dazu Rösti und Feldsalat 24.50



SHERRY & PORT

MITTAGSANGEBOT

MITTAGSTAPAS

KALT WARM

3.80	Aioli	Albondigas en salsa de tomate picante	
4.60	Oliven Tapa Grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl	Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce	5.90
9.50	Jamón serrano Luftgetrockneter spanischer Schinken	Patatas bravas Pikante Kartoffelwürfel mit Aioli	4.80
6.50	Queso Manchego Gereifter spanischer Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch	Queso de cabra Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin	6.00
		Champignons Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten	5.20

9.50	MITTAGSSALATE Salat Sherry & Port mit Garnelen, Serranoschinken, Fetawürfeln und Oliven	Ofengemüse Spanisches Ofengemüse (Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln)	6.00
	Salat Pescado mit gebratenen Rotbarbenfilets und Kirschtomaten	Chorizo in Rioja gegart	5.80
	Salat Vitalis mit Fetawürfeln, Oliven und Peperoni	Rabas Empanadas gebackene Tintenfischstreifen	7.50
	Salat Argentina mit marinierten Rindfleischwürfeln	Pflaumen im Speckmantel	4.80

STEAK

	Black Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter, Baguette und einer Beilage nach Wahl		
		230g	22.90
		400g	32.30

DESSERT

4.60	Crema catalana
3.80	Ananas-Ingwer-Sorbet

BEILAGEN

Patatas bravas
Süßkartoffelpommes
Beilagensalat