



SPEISEKARTE
HERBST 2021

TAPARIA

Gelbe Bete Süppchen ^(A4,F, I, 10,)
mit Crème fraîche und Tobinamburchips

Carpaccio vom Kalbsrücken ^(H,G)
mit Pesto und Tête de Moine

Ceviche von Pilzen ⁽¹⁰⁾
mit Limette und Chili

Tomatensorbet ^(2,10)

Kabeljau im Zucchinimantel ^(G,D)
auf lila Süßkartoffelstampf

Burrata ^(G)
mit gebratenem grünem Spargel

Lammnuss ^(G,I)
mit Blumenkohl-Parmesanpüree

Kokos Panna Cotta ^(A1,K)
mit Sesam und Mango

TAPARIA *(vegan)*

Gelbe Bete Süppchen ^(A4,F,I,10,)
mit Crème fraîche und Tobinamburchips

Orangen-Avocadosalat ^(J,10)
mit Möhren und Senfdressing

Ceviche von Pilzen ⁽¹⁰⁾
mit Limette und Chili

Tomatensorbet ^(2,10)

Kürbislasagne ^(H1)
mit Spinat und Salbei

Polenta Tarte ^(H1)
mit Tomaten, Mangold und Pinienkernen

Grüner Spargel
mit gerösteten Kichererbsen

Kokos Panna Cotta ^(A1, K)
mit Sesam und Mango

# 501	AIOLI MIT BROT ^(C,G,J) Knoblauchcreme	4.50
# 504	OLIVEN TAPA ^(2, 4, D) Grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl	5.50
# 506	JAMÓN SERRANO ^(2,3) Luftgetrockneter spanischer Schinken	11.00
# 507	QUESO MANCHEGO ^(G) Gereifter spanischer Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch	7.50
# 508	HOLZBRETT ^(2,3,G) mit spanischen Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten	15.50

KALTE TAPAS

# 533	GAMBAS AL AJILLO ^(B) Garnelen in Knoblauchöl	9.00
# 535	PATATAS BRAVAS ^(G, G, J) Pikante Kartoffelwürfel mit Aioli	5.50
# 536	ALBONDIGAS ^(A1,C,J) Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce	6.50
# 537	CHAMPIGNONS Frische Champignons mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten	5.50
# 540	QUESO DE CABRA ^(G) Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Rosmarin	7.00
# 541	PIMIENTOS Gebratene Paprika mit Knoblauch und Meersalz	7.50
# 544	OFENGEMÜSE Aubergine, Paprika, Zucchini Zwiebel, Knoblauch und Meersalz	5.50

WARME TAPAS

# 561	GELBE BETE SÜPPCHEN ^(A4, I, 10, F) mit Crème fraîche und Tobinamburchips	4.90
# 509	TOMATENSORBET ^(2,10)	5.10
# 511	CEVICHE VON PILZEN ^(2,10) <i>mit Limette und Chili</i>	8.50
# 512	CARPACCIO VOM KALBSRÜCKEN ^(H,G) mit Pesto und Tete de moine	12.00
# 513	ARTISCHOCKEN-AVOCADOSALAT	8.00
# 534	CHORIZO ^(L,2) Chorizowurstchen in Rioja gegart	6.50
# 549	SCHWEINEBÄCKCHEN ^(C,G,I) mit Estragonsauce	8.00
# 551	PFLAUMEN ^(2,3) im Speckmantel	5.00
# 558	BURRATA ^(G) mit gebratenem grünem Spargel	13.00

SUPPE

TAPA
SPECIALS
- KALT -

TAPA
SPECIALS
-WARM-

# 571	BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250G ^(A1, H3, G)	
	mit Kräuterbutter, Baguette	19.50
	mit Beilagensalat ^(J)	5.50
	mit Patatas Bravas Rösti ^(C)	3.50
	Pommes frites	
	mit Pfefferrahmsauce ^(G)	2.50

STEAKS

# 579	LAMMNUSS ^(G,I)	
	mit Blumenkohl-Parmesanpüree	18.00
# 580	KABELJAU IM ZUCCHINIMANTEL ^(G,D)	
	auf lila Süßkartoffel-Stampf	18.00

HAUPT SPEISEN

*Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate,
Eisberg, Gurke, Paprika, Karotten und Tomaten.*

# 591	SALAT SHERRY & PORT	14.50
	mit Garnelen, Serranoschinken, Fetawürfel und Oliven ^(2,3,4,A,B,J,G)	
# 592	SALAT PESCADO	14.50
	mit gebratenem Zander und Kirschtomaten ^(A,D,J)	
# 596	SALAT VITALIS	13.00
	mit Fetawürfeln, Oliven und Peperoni ^(2,4,J,G)	
# 598	BEILAGENSALAT ^(J)	5.50

SALATE

# 601	CREMA CATALANA ^(C,G)	4.70
# 603	KOKOS PANNA COTTA ^(A1,K)	6.00
	mit Sesam und Mango	
# 606	SCHOKO BROWNIE ^(A1,H3,10)	6.00

DESSERT

Allergene und Zusatzstoffe

Das Brot kann Spuren von Milch, Ei, Sesam, Soja, Lupine und Sellerie enthalten.

Die Grissini-Stangen, können Sesam, Milch, Eier und Erdnüsse enthalten.

Der Manchegokäse besteht aus Schafs-, Kuh-, und Ziegenkäse.

Allergene

- A1 *Glutenhaltiges ¹Getreide, ²Roggen, ³Gerste, ⁴Hafer, ⁵Dinkel, ⁶Kamut oder Hybrid stämme davon und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- B *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- E *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose*
- H *Schalenfrüchte, ¹Mandeln, ²Haselnüsse, ³Walnüsse, ⁴Cashewnüsse, ⁵Pekannüsse, ⁶Paranüsse, ⁷Pistazien, ⁸Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- I *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- J *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- K *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L *Schwefeloxid und Sulfite >10 mg/Kg (SO₂)*
- M *Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Zusatzstoffe

- 2 *Konservierungsmittel*
- 3 *Antioxidationsmittel*
- 4 *geschwärzte Oliven*
- 10 *Fruchtsaft*
- 11 *Milcheiweiß*