

## Spanische Woche 2017

### Tapas - kleine kalte Vorspeisen

Ziegenkäsemousse mit konfidierten Tomaten	6,50 Euro
Lachsschichtkuchen mit Pumpernickel	6,80 Euro
Baskischer Pulposalat mit Grenaillekartoffeln	6,50 Euro
Tatar von Thunfisch mit Scampí	6,80 Euro

### Tapas - kleine warme Vorspeisen

Fleischbällchen in Tomaten-Knoblauchsauce	5,80 Euro
Frittierte Chorizo in glasierter Rotweinsauce	6,80 Euro
Sherry-Hühnchen mit glasierten Zwiebeln	6,50 Euro
Gebackene Blutwurst auf Kichererbsen	6,80 Euro
Variationen von ausgebackenen Tapas	11,50 Euro

### Unsere kalt-warme Tapas-Variadas

Als Vorspeise	15,80 Euro
Als Hauptgericht (in zwei Gängen serviert)	24,80 Euro

Menü 1  
39,00 Euro

Menü 2  
59,00 Euro

unser kalte + warme  
spanische Tapas Variationen  
\*\*\*

andalusisches Rindersteak  
in pikanter Chorizo-Sauce  
mit Rotweinzwiebelgemüse

oder

Zackenbarsch  
auf „Matrosen Art“  
mit Garnelen  
und Tomatenreis

\*\*\*

spanische Dessertvariation

unser kalte + warme  
spanische Tapas Variationen  
\*\*\*

Königs-Dorade im Fischersud  
mit Kartoffeln und Kapern

\*\*\*

Gambas mit Öl und Knoblauch  
oder

Lammrücken mit  
Ziegenkäsekruste  
in Rioja sauce

\*\*\*

spanische Dessertvariation

Zu möglichen Allergenen fragen sie bitte unsere Service-Mitarbeiter

## Spanische Woche 2017

### Sopas- Suppen

Kichererbsensuppe mit frittiertes Chorizo	5,80 Euro
Gazpacho (original kalte Gemüsesuppe)	5,80 Euro
Zarzuela mit Aioli und Croutons	7,50 Euro

### Pescados y crustaceos - Fische und Krustentiere

Stockfisch in Schneckensauce mit Artischocken	22,80 Euro
Paella valenciana (mit Fischen und Krustentieren)	24,50 Euro
Gambas in Öl und Knoblauch	25,80 Euro
Zarzuela (Fischeintopf mit Meeresfrüchten)	23,80 Euro

### Platos de carne - Fleischgerichte

Kaninchenfilet auf mauritische Art	21,80 Euro
Sherry-Hähnchen mit Oliven	22,50 Euro
Geschmorte Lammhaxe nach Murcia - Art	22,80 Euro
Paella Andalusia (mit Hähnchen und Kalbfleisch)	24,80 Euro

### Dulces - Süßspeisen

Mandeltorte mit Rahmeis und Waldbeeren	8,50 Euro
Crema Catalana mit Erdbeeren	9,80 Euro
Fríxuelos (Crepe) mit Mirabellenkompott und Eis	11,50 Euro
Mandelnockeln mit Kokos, Aprikosen und Eis	11,80 Euro
Halbflüssiger Schokokuchen mit Cava-Sabayon	12,50 Euro
Spanische Dessertvariation	13,50 Euro

Ab 01. April der erste frische deutsche Spargel

Zu möglichen Allergenen fragen sie bitte unsere Service-Mitarbeiter