

Eine Spanische Schlemmerreise

durch die ländliche Küche

Vorspeisen und Suppen:

Gazpacho andaluz,
kalte Gemüsesuppe aus Andalusien
€ 5,50

Gambas a ajillo- Garnelen in Knoblauchöl & Chili gebraten
€ 13,00

Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

-Zu allen Vorspeisen servieren wir Olivenbrot-

Hauptgerichte:

Spinat mit Pinienkernen und Rosinen, Kartoffel (vegetarisch)
€ 12,00

Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 14,50

Dorada com Verdual al Horno - ganze Dorade mit Gemüse aus dem Ofen
abgeschmeckt mit Kräutern und Wein dazu Kartoffeln
€ 18,50

Pez Espada - Schwertfischpfanne mit Wein abgelöscht dazu
Paprika, Tomaten und geschmorte Kartoffeln
€ 19,00

Zarzuela- Fischtopf aus Barcelona mit Edelfischen, Garnelen
und Meeresfrüchten, dazu servieren wir Reis und einen Salatteller
€ 18,50

Rinones al Jerez - Kalbsnieren in Sherrysauce,
Tomatenreis und Salat
€ 14,50

Conejo a la Navarra - Kaninchenkeule nach Navarra Art
mit Wein, Kräutern und gebackenen Kartoffelscheiben
€ 17,50

Lammhaxe a la Chilndrón aus Aragón -
mit Schinken, Paprika und Knoblauch dazu Kartoffeln
€ 17,80

Dessert & Käse:

Käseteller mit Manchego, Oliven und Brot € 8,00

buen provecho!!!!

Zur Steinkiste