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
€ 13,50

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

Pimientos de padrón - Baby Paprika pikant gebacken mit Meersalz
6,00€
-Zu allen Vorspeisen servieren wir Bauernbrot-

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, 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 - Dorade mit Gemüse aus dem Ofen
abgeschmeckt mit Kräutern und Wein dazu Kartoffeln
€ 19,50

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 - Kaninchen nach Navarra Art Keule mit Wein,
Kräutern und gebackenen Kartoffelscheiben
€ 17,50

Lammhaxe a la Chilndrón aus Aragón -
mit Schinken, Paprika und Knoblauch dazu Kartoffeln
€ 17,50

Dessert & Käse:

Mandelcreme mit Erdbeeren € 6,50
Käseteller mit Manchego, Oliven und Brot € 6,00

buen provecho!!!!