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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!

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
€ 12,00
Tapasteller - Serrano Schinken, Chorizo, Oliven und Gemüse
€ 10,50

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

Hauptgerichte:

Spinat mit Tomaten, Pinienkernen und Rosinen(vegetarisch) Kartoffel
€ 12,00
Pulpo a la Gallega- Kraken in Olivenöl mit Kräutern geschmort, Brot
€ 12,50

Dorada com Verdual al Horno- 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- 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!!!!