



Körbchen mit Ciabatta & Aioli 3,20

Rote Beete Mandeldip 1,50

Mojo Verde mit Parmesan, Koriander & Mandel 2,20

Eingelegte Kräuter-Oliven mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch & Zitrone 3,00

Mit Honig & frischem Thymian gratinierte Ziegenkäsetaler 3 Stck. 6,50

Mediterraner Tomatensalat (vegan)  
mit roter Zwiebel, Oregano, Fleur de Sel & dunklem Balsamico 6,50

Pikanter mediterraner Kartoffelsalat (vegan) mit frischem Rucola und roter Zwiebel 6,50

Käse Teller mit Trüffelhonig & Trauben 9,60

Pimientos de Padrón (vegan) mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam 5,90

Süß sauer marinierte Curry-Zucchini mit gerösteten Sonnenkernen (vegan) 4,50

Gestiftelte Möhren in Honig Balsamico Marinade 4,50

Marinierte, süße Rotweinzwiebeln mit Honig & Balsamico 4,50

Rosmarin Kartoffeln mit Parmesan gratiniert 5,70

Gegrillte Champignons mit Knoblauch, Zwiebel & frischer Petersilie (vegan) 6,70

Gemüse Tortilla Zitronen-Crème fraîche 6,90

Karamellisierte warme Cherry Tomaten  
mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 6,90

Süße Datteln im knusprigen Speckmantel 5,90

Kanarisches Sherry Huhn mit frischem Thymian & Apfel 6,70

Rinderhackfleischbälle in fruchtig pikanter Tomaten Mojo 6,90

Gegrillte Chorizo– Spanische Paprikawurst vom Schwein 2 Stck. 6,50

Chorizo auf Rosmarinkartoffeln mit Parmesan gratiniert 8,40

Gambas al Ajillo – mit frischer Petersilie & Cognac 8,90

Pulpo – Octopus Salat mit bunter Paprika, roter Zwiebel, Zitrone & Petersilie 6,90

Boquerones en vinagre (eingelegte Sardellenfilets) auf Rucolabett 6,50

\*\*\*

"Himbeer-Vanille-Traum"

mit Himbeeren & Püree, Mascarpone, Biscuit, Nusskrokant & Schokoladensplittern 7,90