

Ciabatta Körbchen & Aioli 3,20 **Dips:** Aioli / Rote Beete Mandeldip *Portion 1,50* **Mojo:** Mojo Verde mit Koriander, Parmesan & Mandel *Portion 1,50* Steinpilz Butter *Portion 3,00* Eingelegte Kräuteroliven mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch & Zitrone 3,00 **Salate & Käse**Mit Honig & frischem Thymian gratinierte Ziegenkäsetaler 3 Stck. 6,50 Mediterraner Tomatensalat
mit roter Zwiebel, Oregano, Fleur de Sel & dunklem Balsamico (vegan) 6,50 Pikanter Kartoffelsalat mit frischem Rucola und roter Zwiebel (vegan) 6,50 Käse Teller mit verschiedenen Käsesorten, Trüffelhonig & Trauben 9,60 **Vegetarisch**Süß sauer marinierte Curry-Zucchini mit gerösteten Sonnenkernen (vegan) 4,50 Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam (vegan) 5,90 Gestiftelte Möhren in Honig Balsamico Marinade 4,50 Marinierte süße Rotweinzwiebeln mit Honig & Balsamico 3,90 Rosmarinkartoffeln mit Parmesan gratiniert 5,40 Gegrillte Champignons mit Knoblauch, Zwiebel & frischer Petersilie (vegan) 6,30 Gemüse Tortilla mit Zitronen - Crème Fraîche 6,90 Karamellisierte warme Cherrytomaten
mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 6,90 **Fleisch & Fisch**Süße Datteln im knusprigen Speckmantel 5,90 Kanarisches Sherry Huhn mit frischem Thymian & Apfel 6,70 Albondigas – Hackfleischbälle vom Rind 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 **Dessert**"Himbeer-Vanille-Traum"
mit Mascarpone, Löffelbiskuits, Schokoladensplittern & Nusskrokant 7,90

Speisen

Getränke

gesamt

Tip