



Ciabatta Körbchen & Aioli 3,20

Ciabatta Körbchen 1,70

Rote Beete Mandeldip 1,50

Mojo Verde mit Parmesan, Koriander & Mandel 2,20

Eingelegte Kräuter-Oliven mit Zitrone & getrocknetem Oregano aus Portugal 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 mit frischem Rucola und roter Zwiebel (vegan) 6,50

Käse Teller mit Trüffelhonig & Trauben 9,60

Andalusische Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Soße 6,90

Mascarpone-Möhren mit Ingwer & frischem Basilikum 6,50

Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam (vegan) 6,30

Süß sauer marinierte Curry-Zucchini mit gerösteten Sonnenkernen (vegan) 4,90

Gestiftelte Möhren in Honig Balsamico Marinade 4,90

Marinierte, süße Rotweinzwiebeln mit Honig & Balsamico 4,90

Rosmarin Kartoffeln mit Parmesan gratiniert 5,70

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

Gemüse Tortilla Zitronen-Crème fraîche 6,90

Karamellierte warme Cherry Tomaten, frischer Rucola & Parmesankäsehobel 6,90

Süße Datteln im knusprigen Speckmantel 5,90

Butterhähnchen in Estragon - Sahnesoße 6,70

Albondigas - 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

Salpicón de Pulpo – Octopus 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