

Ciabatta Körbchen & Aioli 3,20

Ciabatta Körbchen 1,70

Dips: Aioli / Rote Beete Mandeldip *Portion 1,50*

Mojo Verde mit Koriander, Parmesan & Mandel *Portion 2,20*

Eingelegte Kräuteroliven mit Zitrone & getrocknetem Oregano aus Portugal 3,00

Salate & Käse

Sommersalat von roter Melone & Salatgurke
mit Schafskäse, frischem Basilikum, Sonnenkernen und Himbeer-Honig-Vinaigrette 7,90

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

Andalusische Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Soße 6,90

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

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

Gestiftelte Möhren in Honig Balsamico Marinade 4,90

Marinierte süße Rotweinzwiebeln mit Honig & Balsamico 4,90

Rosmarinkartoffeln mit Parmesan gratiniert 5,70

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

Gemüse Tortilla mit Zitronen - Crème Fraîche 6,90

Karamellisierte warme Cherrytomaten
mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 6,90

Fleisch & Fisch

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

Süße Datteln im knusprigen Speckmantel 5,90

Albondigas – Hackfleischbälle vom Rind in fruchtig pikanter Tomaten Mojo 6,90

Butter-Hühnchen in Estragon-Sahnesoße 6,70

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

Dessert

"Himbeer-Vanille-Traum"
mit Mascarpone, Löffelbiskuits, Schokoladensplittern & Nusskrokant 7,90