



Ciabatta Körbchen & Aioli 3,20

Portion Aioli oder Rote Beete Mandeldip 1,70

Mojo Verde, traditionelle Kanarische Soße/Dip mit Koriander & Mandel 2,30

Eingelegte Kräuter-Oliven mit Zitrone & getrocknetem Oregano aus Portugal 3,20

Mit Honig & frischem Thymian gratinierte Ziegenkäsetaler 3 Stck. 6,90

Mediterraner Tomatensalat (vegan)  
mit roter Zwiebel, Oregano, Fleur de Sel & dunklem Balsamico 6,80

Pikanter mediterraner Kartoffelsalat mit frischem Rucola und roter Zwiebel (vegan) 6,80

Käse Teller mit verschiedenen Käsesorten, Feigensenf & Trauben 9,90

Andalusische Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Soße 7,20

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 & frischer Petersilie 5,20

Warme, marinierte Rotweinzwiebeln mit Honig & Balsamico 5,20

Rosmarin Kartoffeln mit Parmesan gratiniert 6,20

Gegrillte Champignons mit Knoblauch & gebratener roter Zwiebel (vegan) 6,90

Gemüse Tortilla mit flüssigem Käsekern, dazu Zitronen-Crème fraîche Dip 4,90

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

Gegrillte Chorizo– pikante Spanische Paprikawurst vom Schwein 2 Stck. 6,80

Süße Datteln im knusprigen Speckmantel 5,90

Albondigas - Rinderhackfleischbälle in fruchtig pikanter Tomaten Mojo 7,10

Butterhähnchen in Estragon - Sahnesoße & schwarzem Sesam 7,00

Chorizo auf Rosmarinkartoffeln mit Parmesan gratiniert 8,90

Gambas al Ajillo in Zitrone -Cognac Sud 9,10

Salpicón de Pulpo – Octopus mit bunter Paprika, roter Zwiebel, Zitrone & Petersilie 7,00

Boquerones en vinagre (eingelegte Sardellenfilets) auf Rucolabett 6,80

\*\*\*

"Himbeer-Vanille-Traum"

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