



Ciabatta Körbchen & Aioli 3,40

Portion Aioli oder Rote Beete Mandeldip 2,00

Mojo Verde, traditionelle Kanarische Soße/Dip mit Koriander & Mandel (vegan) 2,50

Eingelegte Kräuter-Oliven mit Zitrone & getrocknetem Oregano aus Portugal 3,50

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

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

Pikanter mediterraner Kartoffelsalat mit frischem Rucola und roter Zwiebel (vegan) 7,00

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) 5,30

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

Gestiftelte Möhren in süßer Balsamico Marinade & frischer Petersilie (vegan) 5,40

Warme, süße, marinierte Rotweinzwiebeln mit Balsamico (vegan) 5,20

Rosmarin Kartoffeln mit Parmesan gratiniert 6,40

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

Gemüse Tortilla mit flüssigem Käsekern, dazu Zitronen-Crème fraîche Dip 5,20

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 7,40

Butterhähnchen in Estragon - Sahnesoße & schwarzem Sesam 7,20

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 7,20

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

\*\*\*

"Himbeer-Vanille-Traum"

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