



Körbchen mit Ciabatta Brot & Aioli 3,90

Portion Aioli oder veganer Rote-Beete-Mandeldip *jeweils* 2,00

Salsa picante – fruchtiger Tomaten-Chili-Dip *(vegan)* Portion 2,50

In Olivenöl, Knoblauch, Zitrone & Kräutern eingelegte große, grüne Oliven mit Busch-Oregano 3,70

Käseauswahl – verschiedene Käsesorten, dazu Feigensenf und Trauben 11,60

Mediterraner Tomatensalat mit Rucola,
roter Zwiebel, Busch-Oregano, Fleur de Sel & dunkler Balsamico Reduktion *(vegan)* 7,10

Mallorquinischer Kartoffelsalat mit Sonnenkernen, frischem Rucola & roter Zwiebel *(vegan)* 7,00

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

Andalusische Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Soße 7,50

Süß sauer marinierte Curry-Zucchini mit frischer Minze & gerösteten Sonnenkernen *(vegan)* 6,00

Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam *(vegan)* 6,50

Möhrenstifte in süßer Balsamico-Marinade, frische Petersilie & Sonnenkerne *(vegan)* 6,00

Warme, mit süßlichem Balsamico marinierte Rotweinzwiebeln *(vegan)* 5,50

Rosmarinkartoffeln von Drillingen mit Parmesan gratiniert 7,00

Gegrillte Champignons mit Knoblauch, Petersilie & gebratener roter Zwiebel *(vegan)* 7,20

Tortilla-"Muffin" mit Käsekern, dazu Zitronen - Crème fraîche Dip 6,00

Karamellisierte, warme Kirschtomaten mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 7,20

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

Datteln im knusprigen Schinken-Speckmantel 6 Stck. 6,20

Albondigas – Rinderhackfleischbälle in mediterraner Tomatensoße, fruchtig, pikant 7,60

Pollo al Jerez – Hähnchenbrustfiletstücke
in feiner, süßlicher Sherrysoße mit Olive & kandiertem Apfel 7,50

Pikante Chorizo auf Rosmarinkartoffeln von Drillingen, gratiniert mit Parmesan 9,30

Gambas al Ajillo – Knoblauchgarnelen in Limette-Sherry Sud 9,90

Salpicón de Pulpo – Octopus Salat mit bunter Paprika, Lauch, Petersilie & Limette 7,20

Boquerones en vinagre – säuerlich eingelegte Sardellenfilets auf Rucolabett 6,80

Himbeer – Vanille – Traum

Schichtdessert im Glas mit frischen Himbeeren, Himbeerpüree,
Mascarponecrème, Löffelbiscuits, Schokoladensplittern & Nusskrokant 7,90