

Starter

	Bestellung	
	1.	2.
Körbchen mit Ciabatta Brot & Aioli 3,90	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Körbchen mit Ciabatta Brot 2,20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portion Aioli oder veganer Rote-Beete-Mandeldip <i>jeweils</i> 2,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salsa picante – Fruchtiger Tomaten-Chilidip (<i>vegan</i>) <i>Portion</i> 2,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In Olivenöl, Knoblauch, Zitrone & Kräutern eingelegte große, grüne Oliven mit Busch-Oregano 3,70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vegetarisch & vegan

Käseauswahl - Käseteller mit verschiedenen Sorten, dazu Feigensenf & Trauben 11,60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mediterraner Tomatensalat mit Rucola, roter Zwiebel, Busch-Oregano, Fleur de Sel & dunkler Balsamico Reduktion (<i>vegan</i>) 7,10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mallorquinischer Kartoffelsalat, pikant mit Sonnenkernen, frischem Rucola & roter Zwiebel (<i>vegan</i>) 7,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Honig & frischem Thymian gratinierte Ziegenkäsetaler 3 <i>Stck.</i> 6,90	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andalusische Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Soße 7,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süß sauer marinierte Curry-Zucchini mit frischer Minze & gerösteten Sonnenkernen (<i>vegan</i>) 6,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam (<i>vegan</i>) 6,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Möhrenstifte in süßer Balsamico-Marinade mit frischer Petersilie & Sonnenkernen (<i>vegan</i>) 6,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warme, mit süßlichem Balsamico marinierte Rotweinzwiebeln (<i>vegan</i>) 5,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rosmarinkartoffeln von Drillingen, gratiniert mit Parmesan 7,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gegrillte Champignons mit Knoblauch, Petersilie & gebratener roter Zwiebel (<i>vegan</i>) 7,20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tortilla -"Muffin" mit Käsekern, dazu Zitronen - Crème Fraîche Dip 6,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karamellisierte, warme Kirschtomaten mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 7,20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fleisch & Fisch

Gegrillte Chorizo – Spanische, pikante Paprikawurst vom Schwein 2 <i>Stck.</i> 6,80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Datteln im knusprigen Schinken-Speckmantel 6 <i>Stck.</i> 6,20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Albondigas – Rinderhackfleischbälle mit mediterraner Tomatensoße, fruchtig, pikant 7,60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pollo al Jerez - Hähnchenbrustfiletstücke in süßlicher Sherrysoße mit Olive & kandiertem Apfel 7,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pikante Chorizo auf Rosmarinkartoffeln von Drillingen, gratiniert mit Parmesan 9,30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gambas al Ajillo – Knoblauchgarnelen in Limette-Sherry Sud 9,90	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salpicón de Pulpo – Octopus Salat mit bunter Paprika, Lauch, Petersilie & Limette 7,20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boquerones en vinagre – säuerlich eingelegte Sardellenfilets auf Rucolabett 6,80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dessert

"Himbeer-Vanille-Traum" Schichtdessert im Glas mit frischen Himbeeren, Himbeerpüree, Mascarponecrème, Löffelbiskuits, Schokoladensplittern & Nusskrokant 7,90	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------