

Starter

Körbchen mit Ciabatta Brot & Aioli 3,90

Körbchen mit Ciabatta Brot 2,20

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

Salsa picante – Fruchtiger Tomaten-Chilidip *(vegan) Portion* 2,50

In Olivenöl, Knoblauch, Zitrone & Kräutern eingelegte große, grüne Oliven mit Busch-Oregano 3,90

Vegetarisch & vegan

Käseauswahl - Käseteller mit verschiedenen Sorten, dazu Feigensenf & Trauben 12,90

Mediterraner Tomatensalat mit Rucola,
roter Zwiebel, Busch-Oregano, Fleur de Sel & dunkler Balsamico Reduktion *(vegan)* 7,90

Mallorquinischer Kartoffelsalat, pikant mit Sonnenkernen, frischem Rucola & roter Zwiebel *(vegan)* 8,50

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)* 6,50

Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam *(vegan)* 7,00

Möhrenstifte in süßer Balsamico-Marinade mit frischer Petersilie & Sonnenkernen *(vegan)* 6,50

Warme, mit süßlichem Balsamico marinierte Rotweinzwiebeln *(vegan)* 6,50

Rosmarinkartoffeln von Drillingen, gratiniert mit Parmesan 7,50

Gegrillte Champignons mit Knoblauch, Petersilie & gebratener roter Zwiebel *(vegan)* 7,50

Tortilla -"Muffin" mit Käsekern, dazu Zitronen - Crème Fraîche Dip 6,30

Karamellierte, warme Kirschtomaten mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 7,90

Fleisch & Fisch

Jamón Serrano – luftgetrockneter Spanischer Schinken 12,90

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

Datteln im knusprigen Schinken-Speckmantel 6 Stck. 6,30

Albondigas – Rinderhackfleischbälle mit mediterraner Tomatensoße, fruchtig, pikant 7,90

Pollo al Jerez - Hähnchenbrustfiletstücke in süßlicher Sherrysoße mit Olive & kandiertem Apfel 7,90

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 7,60

Boquerones en vinagre – säuerlich eingelegte Sardellenfilets auf Rucolabett 7,90

Dessert

"Himbeer-Vanille-Traum"

Schichtdessert im Glas mit frischen Himbeeren, Himbeerpüree,
Mascarponecrème, Löffelbiskuits, Schokoladensplittern & Nusskrokant 8,50