

## **Starter**

Körbchen mit Ciabatta Brot & Aioli 4,30

Körbchen mit Ciabatta Brot 2,50

Portion Aioli **oder** veganer Rote-Beete-Mandeldip *jeweils* 2,20

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

In Olivenöl, Knoblauch, Zitrone & Kräutern eingelegte große, grüne Oliven mit Busch-Oregano 4,30

## **Vegetarisch & vegan**

Käseauswahl des Hauses - dazu Feigensenf & Trauben 14,50

Mediterraner Tomatensalat mit Rucola,  
roter Zwiebel, Busch-Oregano, Fleur de Sel & dunkler Balsamico Reduktion *(vegan)* 8,90

Mallorquinischer Kartoffelsalat, pikant mit Sonnenkernen, frischem Rucola & roter Zwiebel *(vegan)* 9,50

Mit Honig & frischem Thymian gratinierte Ziegenkäsetaler 3 Stck. 7,50

Andalusische Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Soße 8,50

Süß sauer marinierte Curry-Zucchini mit frischer Minze & gerösteten Sonnenkernen *(vegan)* 7,30

Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam *(vegan)* 7,90

Möhrenstifte in süßer Balsamico-Marinade mit frischer Petersilie & Sonnenkernen *(vegan)* 7,30

Warme, mit süßlichem Balsamico marinierte Rotweinzwiebeln *(vegan)* 7,30

Rosmarinkartoffeln von Drillingen, gratiniert mit Parmesan 8,50

Gegrillte Champignons mit Knoblauch, Petersilie & gebratener roter Zwiebel *(vegan)* 8,50

Tortilla -"Muffin" mit Käsekern, dazu Zitronen - Crème Fraîche Dip 7,00

Karamellierte, warme Kirschtomaten mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 8,90

## **Fleisch & Fisch**

Jamón Serrano – luftgetrockneter Spanischer Schinken 14,50

Gegrillte Chorizo – Spanische, pikante Paprikawurst vom Schwein 2 Stck. 7,50

Datteln im knusprigen Schinken-Speckmantel 6 Stck. 7,00

Albondigas – Rinderhackfleischbälle mit mediterraner Tomatensoße, fruchtig, pikant 8,90

Pollo al Jerez - Hähnchenbrustfiletstücke in süßlicher Sherrysoße mit Olive & kandiertem Apfel 8,90

Pikante Chorizo auf Rosmarinkartoffeln von Drillingen, gratiniert mit Parmesan 10,50

Gambas al Ajillo – Knoblauchgarnelen in Limette-Sherry Sud 11,00

Salpicón de Pulpo – Octopus Salat mit bunter Paprika, Lauch, Petersilie & Limette 8,50

Boquerones en vinagre – säuerlich eingelegte Sardellenfilets auf Rucolabett 8,90

## **Dessert**

"Himbeer-Vanille-Traum"

Schichtdessert im Glas mit frischen Himbeeren, Himbeerpüree,  
Mascarponecrème, Löffelbiskuits, Schokoladensplittern & Nusskrokant 9,50