



<i>Prosecco</i>	0,1l	3.20
„ <i>Spritz</i> “		5.60
Aperol, Hugo, Mango, Maracuja, Granatapfel		
„ <i>Lillet</i> “ <i>Wilde Berry</i>		
franz. Wein-Fruchtlikör mit Schweppes		
„ <i>Russian Wilde Berry</i> “		4.80
<i>Campari Orange</i>		5.50
<i>Campari</i> „ <i>Tocco Rosso</i> “		
Campari, Holundersirup, Prosecco		
<i>Martini</i> „ <i>Bianco</i> “ auf Eis	4cl	5.20
<i>Cynar</i> auf Eis	4cl	5,20

---

**111** *Beilagensalat* 4.80

**112** *Großer gemischter Salat* 10,12 9.50

### Platos

<i>Krustenschweinebraten</i>		
mit Knödel und Salat		
		10.80
<i>Wienerschnitzel</i> vom Schwein		
mit Steakhousepommes		
		11.50
<i>Schweineschnitzel</i> natur		
mit Mixgemüse vom Grill		
		11.80
<i>Nackensteak</i> vom Schwein		
mit Steakhouspommes		
		12.50
<i>Argentinisches Rinderhüftsteak</i>	ca. 230g	
mit Meersalzkartoffeln (Papas arrugadas)		
und Mixgemüse vom Grill		
		25,90
<i>Dorade</i>		
gebratenes Fischfilet mit		
kl. Meersalzkartoffeln (Papas arrugadas)		
und Mixgemüse vom Grill		
		15.80

# Alimentos espanoles

## Tapas vegetal

<b>1</b>	<b>„Alioli con Pan“</b> <sup>9,10,11,12</sup>	
	Knoblauchcreme mit Baguette	3.50
<b>4</b>	<b>Broccoli</b>	
	mit Mandelbutter und Knoblauch	4.40
<b>5</b>	<b>„Aceitunas“</b> eingelegte Oliven	3.40
<b>6</b>	<b>„Pimientos de Padron“</b>	
	kleine grüne Paprika in Olivenöl gebraten mit Meersalz bestreut	4.50
<b>7</b>	<b>„Papas arrugadas“</b> <sup>9,12</sup>	
	kleine Kartoffeln mit Schale in Meersalzwasser gekocht, dazu Mojo	4.50
<b>8</b>	<b>„Patatas salteadas“</b> <sup>9,12</sup>	
	span. Röstkartoffeln mit Chiliöl & Ajo	4.20
<b>19</b>	<b>Gemüsemedaillons</b> <sup>5,10,12</sup>	
	Zwiebel, Karotten, Disteln, Chrysanthemen im Tempurateig	4.50
<b>25</b>	<b>Patatas fritas</b> <sup>9</sup>	
	frittierte Kartoffelstäbe	3.80
<b>2</b>	<b>„Manchego“</b> <sup>14</sup>	
	spanischer Schafsmilchkäse	4.80
<b>22</b>	<b>„Verduras mixtas“</b>	
	frisches Gemüse vom Grill	4.40

## Tapas Carne

113	Wienerschnitzel	9,11,14	7.50
114	Schweineschnitzel „Natur“		7.50
211	Schweinenackensteak		7.90
212	Rinderhüftsteak	ca. 230g	17.00
3	Chorizo	1,6 gebratene Paprikawurst	4.50
9	„Jamon Serrano“	2,7,8	5.90
10	„Datiles“		
	Datteln mit Speck umwickelt		4.90
14	Chicken-Wings	9,11	
	in Honig-Chillimarinade		5.20
16	Chicken-Crossis	9,11	
	panierte Brustfiletstücke,scharfer Dip		4.50
23	Coconut-Chicken	9,11,13	
	Brustfilet in Cocospenade,Mango-Dip		4.50
24	„Schnitzel pequeno“	9,11	
	4 panierte Minischnitzel,scharfer Dip		4.50
28	„Rollo“ de carne picada		
	Hackfleisch-Röllchen mit scharfem Dip		4,80

## Tapas Pescado

11	„Chipriones“	9,16	
	frittierte in Reismehl mehlierte kleine Tintenfische		5.50
12	„Gambas al ajillio“	20	
	Kleine Garnelen gebraten in heißem Olivenöl mit Knoblauch		8.20
26	Pescado	19	
	kleines Doradenfilet vom Grill mit Zitrone		5.90
30	Salmon	19	
	kleines gebratenes Lachsfilet mit Alioli		5.90
	<b>Brotkörbchen extra</b>		
	mit hausgemachtem Baguettebrot		2.50

Zusatzstoffe: 1)Farbstoff 2)Antioxidationsmittel 3)koffeinhaltig  
4)chininhaltig 5)karotin 6)Geschmacksverstärker 7)Konservierungsstoff  
8)Sellerie 9)Gluten 10)Senf 11)Ei 12)Schwefeloxid 13)Nüsse 14)Milch  
15)Süßstoff 16)Weichtiere 17)Soja 18 Lupine) 19 Fisch) 20 Krebstiere