

VEGETARISCHE TAPAS

Zu einer ersten Portion Brot mit Aioli und Oliven vorweg laden wir Sie gerne ein!

Ziegenkäse mit Honig überbacken, Rosmarin und Walnüssen

Queso de cabra con miel, romero y nueces 6,00 €

Gebackener Schafskäse mit Wildpreiselbeeren

Queso feta cocido al horno con arándanos silvestres 6,50 €

Gebratene grüne Paprikaschoten mit Meersalz

Pimientos de padrón con sal marina 6,50 €

In Olivenöl gebratene Champignons mit Knoblauch

Champiñones fritos en aceite de oliva con ajo 5,50 €

Spanisches Kartoffelomelett

Tortilla de patatas 5,50 €

Spanischer Käseteller mit Weintrauben

Plato de queso Manchego con uvas 7,50 €

Gemischtes Gemüse in Tomatensauce geschmort

Cocido a fuego lento vegetal en salsa de tomate 5,50 €

Kleine Kartoffeln mit Paprika-Pesto

Patatas con salsa mojo 4,50 €

Vegetarischer Tapas Teller

Plato de tapas vegetarianas 17,50 €

4 Scheiben Brot

pan 2,00 €

Oliven

oliven 3,00 €

Aioli

alioli 1,50 €

TAPAS

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Öl

Black Tiger gambas al ajillo 14,50 €

Gebratenes Lachsfilet in cremiger Safran-Sauce

Filete de salmón con salsa de azafrán 6,50 €

Frittierte Sardellen mit Knoblauch-Koriander Vinaigrette

Boquerones fritos con salsa perejil 6,50 €

Gebackener Tintenfisch mit Cocktailsauce

Calamares a la romana con salsa coctel 7,50 €

Mango-Avocado-Tatar mit Riesengarnelen

Mango y aguacate con gambas 10,50 €

Doradenfilet vom Grill auf geschmortem Gemüse

filete de besugo con cocido a fuego lento vegetal 9,50 €

Garnelen im knusprigen Kartoffelnest auf Cocktailsauce

Corteza de patata con salsa de cóctel de camarones 6,00 €

TAPAS MIT GEFLÜGEL

Hähnchenbrust in Mandel-Sauce

Pechuga de pollo con salsa de almendras 6,50 €

Hähnchenbrust in Curry-Sauce

Pechuga de pollo con salsa de curry 6,50 €

TAPAS MIT FLEISCH

Pata Negra Schinken „Iberico“ Der Beste aus Spanien

Jamón de Pata Negra 13,50 €

Luftgetrockneter Serrano-Schinken

Jamón serrano 7,50 €

Gebratene Chorizo mit Apfelkompott

Chorizo con mermelada 6,50 €

Frische Datteln im Speckmantel

Dátiles con bacón 7,50 €

Rinderbällchen in Tomaten-Sauce

Albóndigas en salsa de tomate 6,50 €

Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigen-Konfitüre

Queso de cabra con bacón y mermelada 9,00 €

Geschmorte Kaninchenkeule in Rotwein-Sauce

Pata de Conejo estofada con salsa de vino Tinto 8,50 €

Rinderfiletstreifen mit Paprika, Zwiebel-Rotwein-Sauce

Filete de ternera con pimientos y cebolla en salsa de vino tinto 9,50 €

Tapas Mixtas ab 2 Personen als Vorspeise

Tapas mixtas de 2 personas 10,50 € (pro Person)

SUPPEN

Fischsuppe mit Meeresfrüchten
Sopa de pescado con marisco 6,50 €

Knoblauchsuppe mit Eigelb verfeinert
Sopa de ajo con huevo 5,90 €

Tomatencremesuppe mit Paprika-Wurstscheiben
Sopa de Crema de tomate con rodajas de chorizo 5,90 €

SALATE

Gemischter Salat mit Dijonsenf-Dressing
Ensalada Mixta con Ali ño de Mostaza de Dijon 5,20 €

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust und Dijonsenf-Dressing
Ensalada Mixta con filetes de Pollo y ali ño de Mostaza 8,50 €

Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Weintrauben
Ensalada mixta con Queso de Cabra, nueces y uvas 9,50 €

NUDELGERICHTE

Penne mit Trüffel und Parmesan
Macarrones con trufa y parmesano 14,50 €

Black Tiger Garnelen mit Spaghetti und Frischem Knoblauch
Espaguetis con gambas al ajillo 17,50 €

Rinderfiletstreifen mit Penne in Tomaten-Knoblauch-Sauce
Filete de ternera con macarrones y salsa de tomate 16,50 €

FISCHGERICHTE & MEERESFRÜCHTE

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln. Auf Wunsch auch Kartoffeln mit Mojo-Sauce.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Safran-Sauce und Garnele
En el filete de lucioperca piel frita con salsa de azafrán y Gamba 18,50 €

Doradefilet mit Ratatouille-Sauce und Garnele
filete de besugo con salsa de pisto y gamba 17,50 €

Black Tiger Garnelen vom Grill mit Knoblauch-Petersilien-Pesto
Gambas (Black Tiger) a la plancha con pesto de ajo y perejil 21,50 €

Ganze Tintenfische vom Grill mit Knoblauch-Petersilien-Pesto
Calamares a la plancha con pesto de ajo y perejil 17,50 €

SPANISCHE REISPFANNE „PAELLA“

ab 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 25-30 Minuten)

Vegetarische Paella
Paella vegetariana 15,50 € (pro Person)

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten
Paella con pescado y frutos del mar 17,50 € (pro Person)

Paella Valenciana (gemischt)
Paella Valenciana elección 18,50 € (pro Person)

FLEISCHGERICHTE

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Rosmarin-Kartoffeln. Auf Wunsch auch Kartoffeln mit Mojo-Sauce.

*Rumpsteak (200 g) vom Black Angus mit Kräuterbutter
Chuletón Argentino con mantequilla de hierbas 18,50 €*

*Rumpsteak (250 g) vom Black Angus mit Pfeffer-Rahm-Sauce
Chuletón Argentino con salsa de pimienta verde 22,50 €*

*Argentinisches Rinderfilet (250 g) mit kräftigem Rotweinjus
Solomillo Argentino de ternera con salsa de vino 25,50 €*

*Zartes neuseeländisches Lammfilet mit Dijonsenf-Sauce
Filete de cordero con salsa de mostaza de dijon 20,50 €*

*Kotelett vom Iberico mit Portwein-Zimt-Sauce
Chuleta de cerdo ibérico con salsa de vino de oporto 19,50 €*

*Geschmorte Kaninchenkeule mit pikanter Sauce
Pata de conejo estofada con salsa picante 18,50 €*

Pasalo bien

*Grillteller mit Rinderfilet, Lammfilet
und Kotelett vom Iberico dazu Pfeffer-Rahm-Sauce
Parrilla mezclada con solomillo de ternera, filete de cordero y
chuleta de cerdo ibérico salsa de pimienta verde 24,50 €*

DESSERTS

Spanischer Karamelpudding mit Eis

Flan casero con helado 4,90 €

Katalanische Creme

Crema catalana 5,50 €

Zitronensorbet mit Cava

Sorbete de limón con cava 6,50 €

Schoko-Malheur mit Eis

Torta de chocolate con helado 8,50 €

Panna Cotta mit Heidelbeeren

Panna cotta con arándanos 5,50 €

Dessert Variationen (ab zwei Personen)

Variación de postre 9,50 €

DESSERTWEIN

Barquero

D.O.: Montilla & Moriles, Andalusia / Rebsorte: Moscatel

Mittleres Goldbraun - duftet nach Dörraprikosen, Kaffee und Muskat – fruchtig süße Fülle, untermalt von einer Vielfalt an Aromen.

Mit Eis oder warm getrunken, ein wahrer Genuss.

4 cl 3,50 €