

*Gebackene Auberginen, mariniert mit frischer
Minze, Knoblauch und Zitronensaft, Zimt,
Cayennepfeffer und Kreuzkümmel* 5,90

*Salatteller mit Oliven und Manchego-Käse
an Pesto-Vinaigrette* 9,90

Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce 9,50

*Gegrillte Langostinos auf Blattsalat,
Aioli und Baguette* 12,90

*Rinderhackbällchen mit Schafskäsefüllung
in Tomatensauce* 9,50

*Schweinefilet mit Serranoschinken und
spanischem Ziegenkäse überbacken, Salatbeilage
und Runzelkartoffeln mit Kräuterdip* 15,50

*Gegrillte Lammkoteletts mit Thymian und
Oregano verfeinert, Grilltomate* 13,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Blattsalat
14,90

*Panna Cotta nach Original-Rezept auf
Himbeeren* 6,50

*Vanilleeis mit Toblerone-Schokosauce,
Eierlikör und Haselnußkrokant* 6,50

*Cava brut Reserva
Bodegas Sumarroca, Penedes*
0,15l 5,80
0,75l 26,50

*Alconde Coleccion
Bodegas Alconde
Rosado Semi-Seco*
0,20l 3,90
0,75l 14,40

*Cincuenta
Heredad Ugarte, Rioja
Tempranillo Jhg. 2009*
0,20l 7,50
0,75l 25,00

Rosado Fresco 0,75l 17,50
(spanischer Prosecco)