TAPAS UND VORSPEISEN

	Patatas bravas	9€
	Focaccia, Burrata, Tomate und Schinken	9€
	Padron Paprika	11€
	Kroketten mit Huhn und iberischem Schinken Hähnchen (4 Stück)	14€
	Balearische Käseplatte	15€
	Gamba in Knoblauch	15€
	Törtchen mit karamellisierten roten Zwiebeln & Paprika, geröstetem Ziegenkäse, Rucola	15€
	Andalusische Tomaten-Gazpacho, getoastetes Brot und Gewürze	15€
	Burrata, Rucola und Pesto	16€
	Miesmuscheln „Marinera“	17€
	Hausgemachte Entenleberpastete “mi-cuit”, Feigenmarmelade	21€
	Iberischer Schinken “Bellota”, Brot und Tomaten	25€

PAELLAS

	Vegetarisches paella (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)	20€
	Hähnchen- und Gemüsepaella (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)	23€
	Meeresfrüchten paella (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)	26€
	Hummer-Paella (Preis pro Person – mindestens 2 Personen)	35€

FLEISCH, FISH UND PASTA

	Würzig gezupftes Confit vom Entenfleisch, griechische Joghurtsoße mit Minze und Gurke, Fajitas	18€
	Hamburger aus Rindfleisch, Tomate, konfitierte Zwiebel und Pommes Frites	19€
	Bio Hähnchenbrust, “Curry Style”, Basmati-Reis, Wok Gemüse	22€
	Entrecote vom Black Angus Rind, Pommes Frites, Salad	35€
	Garnelen-Pastilla, Koriander, eingelegte Zitrone, Gewürze & Rucola	20€
	Wolfsbarschfilet mit frischen Tomaten, Kapern, Thymian, Basilikum, schwarzer Olivenpaste und Reis	25€
	Mit Fleisch gefüllter Tintenfisch, Tomatensauce, Basmatireis	25€
	Haugemachte Lasagne Bolognese	18€
	Spaghetti mit Pesto, Fetakäse, Tomaten, schwarzen Oliven und Pinienkernen	20€
	Spaghetti mit Meeresfrüchten	26€

FÜR KINDER

Spaghetti Napolitana	12€
Nuggets mit Pommes frites	14€

VEGETARISCH VEGAN

IVA inkl. – Brot und Aioli - 3€ pro Person
Spezielles selbstgebacknes Brot - 3,5€ pro Person