

Tapas

EXKLUSIV JEDEN DONNERSTAG

FLEISCH

Gegrillte Chorizo 4,90 €
gegrillte spanische Paprikawurst, -1 Stück

Albondigas 4,90 €
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
4 Stück

Hähnchenspieße 6,50 €
mit rauchiger Paprikamarinade - 3 Stück

Rosa Scheiben vom Lamm 12,50 €
200g - zarte Lammhüfte mit Kräutern
und Knoblauch gebraten

Dattel im Speckmantel 3,90 €
Dattel im Speck gewickelt und gebacken - 4 Stück

Teigtaschen mit Rindfleisch 4,50 €
in Fett gebacken - 2 Stück

Croquetas de Jamon 5,00 €
in Fett gebacken - 2 Stück

GEMÜSE

Eingelegtes Gemüse 4,50 €
Paprika, Zucchini, Champignons mit Kräutern,
Olivenöl und Knoblauch mariniert

Marinierte Oliven 2,90 €
Schwarze Oliven mit Knoblauch, und Kräutern

Pimientos de Padron 3,90 €
kleine grüne Paprika, scharf angebraten mit
Olivenöl und groben Mersalz

Patatas Bravas 4,00 €
gebackene Kartoffelwürfel

Tortilla 6,00 €
mit Kartoffeln, Ei, Zwiebeln und Paprika

Knoblauchpilze 6,00 €
in Olivenöl gebraten



BROT

Ciabatta
3 Scheiben gebackenes
Ciabatta Brot

1,50 €

Geröstetes Ciabatta
3 Scheiben geröstetes
Ciabatta Brot in Knoblauchöl

2,50 €

Pan con Tomate
Geröstetes mit
würziger Tomatensugo
Stück

4,00 €

KÄSE & SCHINKEN

Manchego - Portion 4,50 €

Hirtenkäse im Speckmantel 4,90 €
Hirtenkäse in Speck gewickelt und gebacken
auf Honig - 2 Stück

Serrano Schinken 4,50 €
fein aufgeschnitten, Portion

DIPS

Aioli 2,00 €

Mojo 2,00 €

Mojo Verde 2,00 €

Chimichurri 2,50 €

Sardellencreme, pikant 2,50 €

Ketchup / Mayo 1,00 €

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf



Einfach den Tischcode mit Ihrem mobilen Gerät scannen
und Bestellung selber aufgeben.

Tapas

EXKLUSIV JEDEN DONNERSTAG



FISCH

Gebratene Riesengarnelen 9,90 €

6 Stück - in Knoblauchöl

Gebackene Calamares 5,50 €

6 Stück - im Bierteig, mit Zitrone

Gebackene Sardellen 6,90 €

Portion - mit Pickles

Garnelen Teigtasche 4,50 €

2 Stück - in Fett gebacken

Boquerones 7,50 €

eingelegte Sardellen - Portion

gegrillter Pulpo 8,50 €

mit Kräutern und Knoblauch - Portion

Gratinierte Muscheln 6,50 €

Grünschalmuschel 4 Stück

Bolinhas de Atum 5,50 €

gebackene Thunfischkroketten - 4 Stück

Ensalada Rusa 6,00 €

Kartoffel-Gemüsesalat mit Thunfisch - Portion



SÜSSES

Pastel de Nata

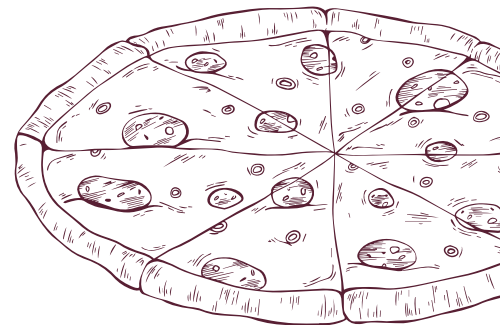
kleine gebackene
Blätterteigtörtchen
2 Stück

4,50 €

San Sebastian

Cheesecake
Stück

4,00 €



PINSA

Elsässer Art 11,50 €

mit Sauerrahm, Speckwürfel, Zwiebeln
und Frühlauch

Serrano 9,50 €

mit Tomatensugo,
Rucola, Serrano Schinken und Grana Padano

Rauchlachs 14,50 €

mit Sauerrahm, Rauchlachs,
Frühlauch



SUPPE

Caldo Verde 7,50 €

Kartoffel-Kohlsuppe mit Chorizo

SPECIALS

Paella - nur auf Vorbestellung

mit Meeresfrüchten, Schweinefleisch, Safran
und Muscheln

22,00 € pro Person



Einfach den Tischcode mit Ihrem mobilen Gerät scannen
und Bestellung selber aufgeben.

Drinks



WASSER

Schlossquelle 0,75l 6,50 €

feine Perle oder sanfter Genuss

Schlossquelle 0,2l 2,90 €

feine Perle oder sanfter Genuss

SOFTDRINKS

Softdrinks 0,3l 3,40 €

Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Spezi

Softdrinks 0,5l 5,50 €

Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Spezi

BIERE

Vom Fass 0,3l 3,60 €

König Pilsener, Bitburger, König Zwickel, Bolten Alt, San Miguel

Flaschenbiere 0,33l 3,90 €

Bitburger 0,0% Radler, Köpi Alkoholfrei, Tut Gut Malzbier

Flaschenbiere 0,5l 5,50 €

Erdinger Weizen, Erdinger Alkoholfrei

OFFENE WEINE EMPFEHLUNG



Grauburgunder Edition Schmachtendorf

Weingut Lorenz & Söhne, Nahe - trocken, reife Birne, wenig Säure

0,15l - 6,00 €
0,75l - 28,00 €

Chardonnay Reserve

Weingut Montes, Chile trocken, Pfirsich, fruchtig

0,15l - 6,00 €
0,75l - 28,00 €



Gris Blanc Rose

Gerard Bertrand, trocken feinruchtig, Frankreich

0,15l - 6,00 €
0,75l - 29,00 €



Rioja Weingut El Coto de Rioja

trocken, rote Beeren, Vanille, Barrique

0,15l - 6,50 €
0,75l - 31,00 €

Primitivo Weingut Tomaresca

Italien, trocken, Kirsche, Pflaume, Vanillenote

0,15l - 6,00 €
0,75l - 28,00 €

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUCH UNSERE GROSSE
WEIN- UND GETRÄNKEKARTE