

Tapas

EXKLUSIV JEDEN DONNERSTAG

FLEISCH

Gegrillte Chorizo	4,90 €
gegrillte spanische Paprikawurst, -1 Stück	
Albondigas	5,90 €
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce 4 Stück	
Hähnchenspieße	7,50 €
mit rauchiger Paprikamarinade - 3 Stück	
Short-Rib	8,00 €
am Knochen, sanft gegart mit BBQ-Marinade Stück	
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	

BROT

Ciabatta	Geröstetes Ciabatta	Bruschetta
3 Scheiben gebackenes Ciabatta Brot	3 Scheiben geröstetes Ciabatta Brot in Knoblauchöl	Geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln 2 Stück
1,50 €	2,50 €	5,50 €

KÄSE & SCHINKEN

Manchego - Portion	4,50 €
Schafskäse Mediterran	8,90 €
gebacken mit Paprika, Kapern, Knoblauch und Kräutern - Portion	
Hirtenkäse im Speckmantel	4,90 €
mit Blütenhonig - 2 Stück	
Serrano Schinken	4,50 €
fein aufgeschnitten, Portion	

GEMÜSE

Eingelegtes Gemüse	4,50 €
Paprika, Zucchini, Champignons mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch mariniert	
Marinierte Oliven	2,90 €
Schwarze Oliven mit Knoblauch, und Kräutern	
Gefüllte Mini-Paprika	4,50 €
mit Frischkäse in Kräuteröl - 3 Stück	
Pimientos de Padron	4,50 €
kleine grüne Paprika, scharf angebraten mit Olivenöl und groben Meersalz	
Patatas Bravas	4,50 €
gebackene Kartoffelwürfel	
Tortilla	6,00 €
mit Kartoffeln, Ei, Zwiebeln und Paprika	
Riesenchampignon	3,50 €
mit Spinat und Hirtenkäse gebacken - Stück	
Gebackene Jalapenos	6,00 €
mit Frischkäsefüllung - 3 Stück	



DIPS

Aioli	2,00 €
Mojo	2,00 €
Mojo Verde	2,00 €
Chimichurri	2,50 €
Sardellencreme, pikant	2,50 €
Ketchup / Mayo	1,00 €



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

Meeresfrüchtesalat 7,50 €

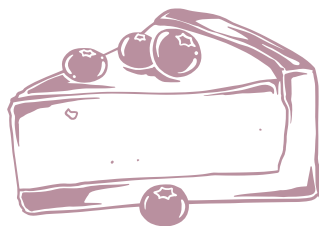
warm, mit Kapern und Zitrone - Portion

Angebratener Thunfisch 9,50 €

im Sesammantel mit Algensalat

Krabbencocktail 8,00 €

mit Salat, Ananas und Cocktailsauce



SÜSSES

Pastel de Nata

kleine gebackene
Blätterteigtörtchen
2 Stück

4,50 €

San Sebastian

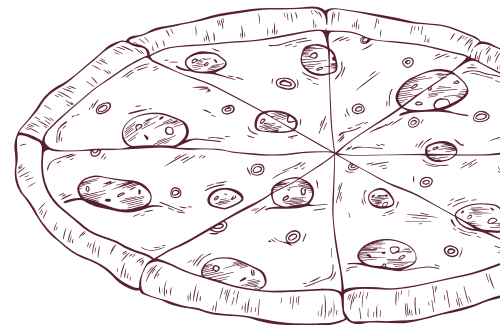
Cheesecake
Stück

4,00 €

Warmer Schokokuchen

mit Vanilleeis

8,00 €



PINSA

Elsässer Art 11,50 €

mit Sauerrahm, Speckwürfel, Zwiebeln
und Frühllauch

Serrano 9,50 €

mit Tomatensugo,
Rucola, Serrano Schinken und Grana Padano

Rauchlachs 14,50 €

mit Sauerrahm, Rauchlachs,
Frühllauch



SPECIALS

Paella - nur auf Vorbestellung

mit Meeresfrüchten, Schweinefleisch, Safran,
Muscheln und Riesengarnelen

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