

Vorspeisen

* Rote Beete Carpaccio frischer Burratta Walnüssen	16,50€
* Gemischter Antipastiteller	14,50€
* Lachsavocado Tartar	14,50€

Hauptspeisen

Fleisch

* Ibericofilet Champignons Beilagen	23,50€
* Rinderlende Kräuterbutter Beilagen	24,50€
* Rinderlende Steinpilzen Beilagen	26,50€
* Gemischter Fleischteller Beilagen	27,50€
* Rumpsteak Dry Aged Beilagen	23,50€

Fisch

* Gegrillte Babycalamari Beilagen	22,50€
* Große Sardellen Grill Beilagen	18,90€
* Scampi Grill Beilagen	22,00€
* Gemischter Fischteller Beilagen	29,50€
* Sashimi Thunfischfilet Grana Padano Beilagen	25,50€
* Lachsfilet Grill Beilagen	23,00€

Nudeln & Ravioli

* Trüffelpasta 2 Riesengarnelen Parmesan	23,50€
* Trüffelpasta schwarzem Trüffel Parmesan	19,50€
* Nudeln frischem Lachs	18,50€
* Nudeln gemischten Meeresfrüchten	18,50€
* Nudeln Steinpilzen Ricotta Parmesansauce	17,50€
* Nudeln Garnelen Currysauce	18,50€
* Nudeln Vongole Weißweintomatensud	16,00€
* Nudeln frischem Hummer Amerika	28,50€
* Nudeln Rinderfiletstreifen Cognacsauce	19,00€
* Nudeln Hühnerfilet Picante	18,00€
* Nudeln Dattel Chorizo	16,50€
* Nudeln Ibericofilet Paprika Zwiebel	18,50€
* Nudeln Walnuss Birne Serranoschinken	17,50€
* Nudeln Spinat Feta	15,50€
* Ravioli Steinpilzen	17,50€
* Ravioli Walnuss Gorgonzola	16,50€
* Ravioli Ricotta Burratta Kirschtomaten	17,50€

Insalate

* Gemischter Salatteller gratiniertem Ziegenkäse Honig mariniert	15,50€
* Gemischter Salatteller Rinderfiletstreifen Avocado	17,00€
* Gemischter Salatteller marinierten Hühnerspießen	16,90€
* Gemischter Salatteller gebratenem Lachs Mandeln	17,50€
* Gemischter Salatteller frischem Shashimi Thunfisch Zwiebeln	18,00€
* Gemischter Salatteller gebratenen Garnelen	17,00€
* Gemischter Salatteller Garnelen Kartoffelmantel	16,50€
* Gemischter Salatteller Scampi frischem Trüffel	18,50€
* Burratta Caprese Tomaten Kräutern Provence	14,00€

unsere Salate werden mit French Dressing serviert auf Wunsch auch gerne mit Essig & Öl

Kalte Tapas

* Hausgemachte Knoblauchcreme Baguette	6,60€
* Gemischter Kalamataolivenmix	7,50€
* Mariniertes Schafskäse Paprika-Auberginencreme	8,50€
* Jamon Serranoschinken	9,90€
* Spanischer Hartkäse Manchego 9,50€ mit frischem Trüffel	13,50€
* Marinierte Artischockenherzen Oliven-Knoblauchöl	7,70€
* Gefüllte Weinblätter Reis Tomaten	7,50€
* Sardinen Filets Olivenöl	8,50€
* Burratta Kirschtomaten Olivenöl	9,00€
* Mariniertes Oktopus Olivenöl	9,50€
* Nachos Tortillachips Dip 1 Sauce nach Wahl	5,50€
* Rote Beete geschnitten Hausmarinade Walnuss Feta	6,50€
* Eingelegter Fetakäse Chilliöl Olivenöl	6,00€

Warme Tapas

* Champignons Kräuter Knoblauchöl	7,50€
* Frittierte Auberginen Honigguss	8,40€
* Grillkartoffeln Salsa Rosasauce	6,00€
* Grillkartoffeln Guacamole	6,50€
* Grillkartoffeln Mango-Habanero Salsa	6,90€
* Bratpaprika Pimientos Meersalz	6,20€
* Spanisches Kartoffelomlett Tortilla	8,10€
* Südkartoffelpommes Knoblauchsauce	6,50€
Käsesauce	7,00€
* Trüffelpommes frischem Trüffel Meersalz	9,00€
* Datteln Speckmantel	6,60€
* Gegrilltes Gemüse	6,60€
mit Fetakäse	7,90€
* Gegrillte Paprikastreifen Fetakäse	7,90€
* Ziegenweichkäse Speckmantel Gratinert Honig	7,90€
* Frittierte Artischockenherzen	8,50€
* Geröstetes Brot Zwiebel Tomate	7,00€
Thunfisch eingelegt	8,50€
* Zuckermais Grill	6,50€

Fisch & Fleischtapas

*** *Tapavinospecial* | *Gemischte* | *Tapasplatte* | 2 Personen**

44,00€

* Geflügelspieße Pincho Moruno	9,90€
* Chorizo Sherry Picante	8,50€
* Ibericoschwein Lende Patatas	10,50€
* Garnelen gebraten Knoblauch Chilliolivenöl	9,90€
* Frittierte Tintenfischringe Aioli	9,50€
* Frittierte Babycalamari Mayonnaise Zitrone	9,90€
* Frittierte Sardellen Boperones	9,50€
* Garnelen Knusperteigmantel	9,50€
* Miesmuscheln Sauce Tomate Weißwein Catalana	9,50€
*C horizo Garnelenspieße	10,50€

● Desserts

* Hausgemachte Crema Catalana	7,70€
* Hausgemachtes Pastei de Nata Kugel Vanilleeis	8,90€
* Hausgemachtes Mousse de Chocolate Licor43	7,80€
* Warmer Schokoladenkuchen Vanilleeis Eierlikör	8,90€
* Hausgemachtes Tiramisu Glas	6,60€
* Hausgemachtes Panna Cotta lauwarmen Kirschspiegel	6,90€
* Churros Schokoladensauce Zimtzucker	8,50€
* Affogato Kugel Vanilleeis Espresso	4,90€

•

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch/Laktose

H = Schalenfrüchte/ Sellerie

K = Senf

L = Sesam

M = Schwefeldioxid/Sulphite

N = Lupinen

O = Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidations-

mittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid,

6 = Eisensalze, 7 = Stoffe zur Oberflächenbehandlung,

8 = Süßstoffe, 9 = Phosphate, 10 = Coffein, 11 = Chinin, Chininsalze, 12 =

Säuerungsmittel, 13 = Mandel

Für Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

Bitte geben Sie stets unserem Servicepersonal ihre Allergien an, die das Essen / Getränke betreffen.



Kaffee

* Tasse Kaffee	4,00€		
* Cappuccino	4,30€		
* Latte Macchiato	4,50€		
* Espresso	3,00€		
* Espresso Macchiato	3,20€		
* Doppelter Espresso	4,90€		
* Heiße Schokolade	4,00€	mit Schlag	4,50€

Tee

* Haferl Tee 4,50€

- * Kamillentee
- * Pfefferminztee
- * Grüntee
- * Darjeeling | Earl Grey
- * Früchtetee | Beerenmix
- * Zitrone | Ingwer
- * Salbei

Bürgerbräu | Bad Reichenhaller | Bier

- | | |
|--|-------------|
| • Bayrisch Hell | 0,5l 4,70€ |
| • Kellerbier Naturtrüb | 0,5l 4,70€ |
| • Bürgerbräu Naturradler | 0,5l 4,70€ |
| • Bürgerbräu Hefe-Weizen hell | 0,5l 4,70€ |
| • Bürgerbräu Hefe-Weizen dunkel | 0,5l 4,70€ |
| • Bürgerbräu Hefe-Weizen alkoholfrei | 0,5l 4,70€ |
| • Bürgerbräu Ruperti Dunkel | 0,5l 4,70€ |
|
 | |
| • Alpenstoff Natur Lemon | 0,33l 4,10€ |
| • Das Pils | 0,33l 4,10€ |
| San Miguel Spanisches Bier | 0,33l 4,60€ |
| • Pale Ale Beer | 0,33l 4,60€ |

Schorlen & Alkoholfreie Getränke

* Cola Cola Light	0,4l	4,30€
---------------------	------	-------

* Spezi	0,4l	4,50€
---------	------	-------

* Orangenlimo	0,4l	4,30€
---------------	------	-------

* Zitronenlimo	0,4l	4,30€
----------------	------	-------

* Bitter Lemon Tonicwater	0,4l	4,70€
-----------------------------	------	-------

* Soda Zitrone	0,2l 2,90 €	0,4l 4,20€
------------------	-------------	------------

* Hollerschorle	0,2l 2,90€	0,4l 4,20€
-----------------	------------	------------

* Himbeersoda	0,2l 2,90€	0,4l 4,20€
---------------	------------	------------

* Hausgemachte Limomade Tropical	0,7l	7,00€
----------------------------------	------	-------

* Wasser Prickelnd Still	0,25l	3,30€
----------------------------	-------	-------

* Wasser Prickelnd Still	0,7l	6,50€
----------------------------	------	-------

* Apfelschorle Classic Naturtrüb	0,25l 3,20€	0,4l 4,50€
------------------------------------	-------------	------------

* Johannisbeere	0,25l 3,20€	0,4l 4,50€
-----------------	-------------	------------

* Rhabarber	0,25l 3,20€	0,4l 4,50€
-------------	-------------	------------

* Banane	0,25l 3,20€	0,4l 4,50€
----------	-------------	------------

* Orangensaft	0,25l 3,20€	0,4l 4,50€
---------------	-------------	------------

* Mango	0,25l 3,20€	0,4l 4,50€
---------	-------------	------------

Weißwein

- VINO de Casa Hauswein ^M ----- 1/8-----5,10 €
Bodega Wein und Vinos / VINO de España -----1/4-----8,90 €
Verdejo Viura ----- Flasche---21,00 €

- Luna Lunera Bio ----- 1/8-----6,10 €
Dehasa de Luna Albacete Spanien ----- 1/4|-----9,90 €
SauvignonBlanc ----- Flasche---24,10 €

- Torres Vina Esmeralda Blanco
2020 Bodega Catalunya / Spain

Muscat d'Alexandrie, Gewürztraminer ----- Flasche-47,50€

- Capcanes Cava Reserva, Brut ^M ----- 0,1l---5,50 €
Celler Capçanes/Capçanes -----Flasche -- 36,50 €
50% Macabeu, Xarello, Parellada

Rotweine

*Vino de Casa Hauswein BIO ----- 1/8 5,10 €

Bodega Wein und Vinos / Vino de España ---- — - 1/4 8,90 €

Tempranillo /----- Flasche 21,00 €

*Luna Lunera Syrah 1/8 6,10€

Bodega Dehesa de Luna ----- -- 1/4 9,90 €

Syrah/Tempranillo----- Flasche - 24,10 €

*La Madrigueria 1/8 6,10€

*Bodega / Arraez / D.O. Valencia 1/4 9,90€

*100% Monastrell La Font de la Figueria Flasche 28,50€

*Rioja Pueblo Viejo Reserva 2018

*Denominacion de origen Calificada

- BodegasnBaron de Ebro, Aldeanueva de Ebro , Spain Flasche-47,50

* Gran Allegranza Monastrell Flasche 54,00€

*Alicante D.O Valencia Denominacion de Origen französischen Barriquefass & Monate

Roseweine / Aperitifs / Longdrinks

*Vino del Rosado	1/8	6,10€	¼ 9,90€	Flasche 24,50€
------------------	-----	-------	---------	----------------

*** Bodega / Spain Oldest Mediterranean Coast since 1879 Rosado ,Rioja**

***Rosado vom Chateau de Miraval 1/8 10,50€ ¼ 16,00€ Flasche 65,00€**

***Mediterranee ,Region Provence, Chateau de Miraval. Frankreich**

* Weißweinschorle süß sauer	¼	5,20€	0,5l	8,50€
-------------------------------	---	-------	------	-------

* Aperolspritz	7,90€
----------------	-------

* Hugospritz	7,90€
--------------	-------

*** Lillet Wild Berry 8.90€**

***Tinto de Verano** **7,90€**

*** Hausgemachter Sangria Espania 9,90€**

* Campari Soda | Orange 8,50€

*Gin Tonic | Cuba Libre | Mojito | Whiskey Cola 10,50€

●

Digestifs

*Don Julio Reposado Premium Tequila, Jalisco Mexiko	2cl	8,50€
*Carlos Imperial No. 1 Brandy Jerez	2cl	11,50€
*Poli Grappa Amorosa di Dicembre	2cl	7,00€
*Mirios Anisschnaps,	2cl	5,30€
*Licor 43 Cuarenta y Tres	2cl	6,00€
*Hierbas Tunel de Mallorca	2cl	5,50€
*Premium Rum Don Pablo , Jamaika , Guyana	2cl	7,00€
*Whiskey Grants Triple Wood Blended Scotch	2cl	8,00€

KIDSMENÜ

*Chicken Nuggets mit Pommes 7,50€

*Chicken Wings mit Pommes 7,50€

*Dino Schnitzel mit Pommes 8,50€

*Nudeln mit Tomatensauce 5,50€