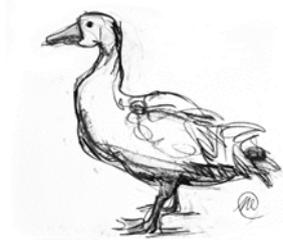


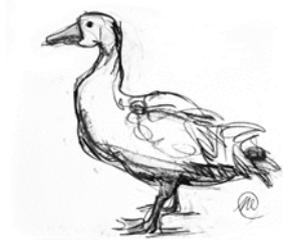
## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

<b>Brot mit Aioli</b> <i>a,g,h,i</i>	<b>3,90 €</b>
<i>Knuspriges Hausbrot mit hausgemachter Aioli</i>	
<b>Rinderkraftbrühe</b>	<b>6,50 €</b>
<i>Herbstliche Suppe zur Stärkung des Immunsystems</i>	
<b>Kürbiscreme Suppe</b>	<b>8,50 €</b>
<i>Herbstliche Suppe, aromatisiert mit Orange und Parmesan-Croutons, Kürbiskernen und Kürbisöl</i>	
<b>Patatas Bravas</b> <i>e,c</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Unsere Version eines Kartoffelklassikers der spanischen Küche mit Aioli und einer würzigen Tomaten-Haselnuss-Emulsion</i>	
<b>Beef Tartar</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Vom westfälischen Rind mit Croutons und Schnittlauchcrème</i>	
<b>Spanische Croquetas mit iberischem Schinken</b>	<b>8,50 €</b>
<i>Drei hausgemachte Krokette nach spanischer Tradition hergestellt aus Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota</i>	
<b>Bunter Salattopf</b> <i>j</i>	<b>12,50 €</b>
<i>Mischung aus Saisonalen Blattsalaten, Gemüse, Tomaten, Gurke in einer hausgemachten Honig-Senf Vinaigrette</i>	
<b>mit Putenstreifen</b>	<b>+ 3,00 €</b>
<b>mit Ziegenkäse</b>	<b>+ 3,00 €</b>
<b>mit geräuchertem Lachs</b>	<b>+ 4,00 €</b>
<b>mit Shrimps</b>	<b>+ 4,50 €</b>



## HAUPTGERICHTE

- Geschmorte Kalbsbäckchen** *a,c,g,i,j,f* **28,50 €**  
*Extra zart durch vier Stunden lange Garung bei niedriger Temperatur, mit Portweinjus, cremigem Blumenkohlpüree und einem Serviettenkloß*
- Rumpsteak mit Chimichurri (200g)** *g* **31,50 €**  
*Sorgfältig ausgesuchtes argentinisches Fleisch, begleitet von der traditionellen Chimichurri Sauce auf Basis von frischen Kräutern und Gewürzen, dazu servieren wir Pommes Frites con Pimientos de Padrón*
- Wiener Schnitzel** (vom Kalb) *a,c,j* **29,50 €**  
*Das traditionell österreichische Gericht servieren wir mit Bratkartoffeln und köstlichen Preiselbeeren*
- Kikok Hähnchenbrust** **26,50 €**  
*Zart gebratenes Maishähnchen auf einem cremigen Polentanest mit sautierten Pilzen*
- Gegrillte Dorade mit gesalzenem Gemüse** **26,50 €**  
*Vielleicht das Gericht, welches die mediterrane Essenz besonders hervorhebt. Doradenfilet in dünnen Gemüseschichten in frischer Tomatensauce – mit einer schaumigen Hummersauce und gesalzenem Gemüse*
- Linguini salteados con ajo y guindilla** **14,50 €**  
*Zarte Pasta mit einem Hauch von Mediterran*
- Paella de Marisco** (ab 2 Personen, Preis pro Person) *i* **24,50 €**  
*Reis mit Meeresfrüchten von der galizischen Atlantikküste*
- Paella vegetarisch** (ab 2 Personen, Preis pro Person) *i* **18,50 €**  
*Reis mit Gemüse der Saison*



## Was Süßes zum Schluss

<b>Vanilleeis</b> <i>mit Fruchtgel aus Beeren und Crumble c,g</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Juxusorbet</b> <i>mit Prosecco</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Crème Catalana</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Schokoladensoufflé</b> <i>mit flüssigem Kern</i>	<b>8,90 €</b>

*Alle unsere Eis- und Sorbetspezialitäten sind nach hausgemachten, natürlichen Rezepten hergestellt worden und sind frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen.*