

# Jeden Freitag kochen wir **spanisch**



Trockener Sherry Sandemann 3,--



**Pa amb tomaquet** – Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl 4,50

**Gambas al pil pil** – Geschmorte Garnelen in Chili-Knoblauch-Tomatensauce  
mit Weißbrot 9,--

**Spanische Tapas** - spanische Vorspeisenspezialitäten auf der Tageskarte zum selber  
kombinieren 3er Tapas 8,-- 6er Tapas 16,--



**Spanischer Fischteller** mit dreierlei Filets, Muschel und Garnelen,  
Kartoffeln, Sherrybutter 16,50

**Fideuá** – Nudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauchsauce gegart 13,50



**Pinchos Morunos** – Gemischte Maurische Filetspießchen mit Zwiebeln und Rosinen  
in Safransauce, dazu Reis 14,50

**Lendensteak** mit roter Mojo-Sauce, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 17,50

**Rinones al Jerez** – Kalbsnierchen in Sherrysauce mit Kartoffeln und Gemüse 14,--



**Crema Catalana** - Katalanische Creme mit Caramel 6,50



Sangria - hausgemachte Rotweinbowle mit Früchten 4,50

El Carajillo - Espresso mit Brandy und Sahnehaube 4,50



## **Spanische Weine**

Rioja „El Somo“, trocken, granatrot, dominante Frucht 0,25 l 5,--

Mas Rabell, Parellada und Blanca Garnacha, trocken mit feinen  
Fruchtnuancen 0,25 l 5,--

Garnacha Roja, Extremadura, trockener Rotwein, tiefdunkel 0,75 l 15,50