

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