

Jeden Freitag kochen wir **spanisch**



Trockener Sherry Sandemann 3,50



Pa amb tomaquet – Geröstetes Brot mit Tomaten und Knoblauch 5,--

Gambas al pil pil – Geschmorte Garnelen in Chili-Knoblauch-
Tomatensauce mit Weißbrot 9,50

Spanische Tapas - spanische Vorspeisenspezialitäten auf der Tageskarte
zum selber kombinieren 3er Tapas 9,-- 6er Tapas 18,--



Spanischer Fischteller mit dreierlei Filets, Muschel und Garnelen,
Kartoffeln, Sherrybutter 17,--



Pinchos Morunos – Maurische Filetspießchen vom Lamm und Schwein
mit Zwiebeln und Rosinen in Safransauce, dazu Reis 16,50

Lendensteak mit roter Mojo-Sauce, Kartoffelwedges und Sauerrahm 20,--



Crema Catalana - Katalanische Creme mit Caramel 6,80



Sangria - hausgemachte Rotweinbowle mit Früchten 4,80

El Carajillo - Espresso mit Brandy und Sahnehaube 4,80



Spanische Weine

Rioja „Azabache Tempranillo“, trocken, rubinrot, kräftig 0,25 l 5,90
Mas Rabell, Parellada und Blanca Garnacha, trockener Weißwein mit
feinen Frucht nuances 0,25 l 5,80

Garnacha Roja, Extremadura, trockener Rotwein, tiefdunkel
0,75 l 20,--