

Wir empfehlen Ihnen

Weißwein:

	0.2l	0.5l
Chardonnay « Les Ronces »	6.80€	16.50€

Der klassische Chardonnay-Wein stammt aus traditionell aus Burgund, aber auch Chablis, die Champagne und Languedoc tragen einen großen Anteil zum Anbau dieses Weißweines bei.

Rotwein:

Tempranillo Rioja Osoti	6.80€	16.50€
-------------------------	-------	--------

So fein und verspielt und doch so druckvoll und satt in Nase und Gaumen! Rote und schwarze Beeren ohne Ende mit weichen Tanninen.

Kalte Tapas

- | | |
|--|------------|
| 1. Aceitunas
Spanische Oliven | 5,20€ |
| 2. Jamon Serrano
Spanischer Serranoschinken | 6.90€ |
| 3. Manchego
Spanischer Schafskäse vom „Manchego Schaf“ | 4.50€ |
| 4. Canapé mit getrockneten Tomaten
und frisch gehobeltem Manchego | 2.60€/Stk. |
| 5. Aioli mit frischem Baguette | 5,60 € |
| 6. Frisches Baguette | 2,50 € |
| 7. Gazpacho
Kalte Spanische Suppe | 6,50 € |

Warme Tapas

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 8. Pimientos de Padrón
Bratpaprika | 5.90€ |
| 9. Gefüllte Paprika mit Feta | 4.80€ |

10. Albondigas	6.70€
<i>Kleine spanische Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	
11. Gambas al ajillo	13,50€
<i>Garnelen geschält in Knoblauchöl</i>	
12. Patatas Bravas	5.50€
<i>Kleine Kartoffelwürfel in würziger Sauce</i>	
13. Datteln im Speckmantel	8,00€
14. In Folie gebackener Schafskäse	4.90€
15. Chorizos	5,90€
<i>Paprika Würstchen</i>	
16. Champignons	5,90€
<i>Flambierte Champignon mit petersillie</i>	
17. Fabada de Asturiana	4.50€
<i>Bohnen mit Chorizo</i>	
18. Tortilla Española	4.70€
<i>Spanisches Kartoffelomelette</i>	

Und zum Abschluss eine Süße Verführung

19. Crema Catalan	6,40€
--------------------------	-------

