Wir empfehlen Ihnen

Weißwein:	0.21	0.51
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. FrischesBaguette	2,50 €
7. Gazpacho Kalte Spanische Suppe	6,50 €

Warme Tapas

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

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

Und zum Abschluss eine Süße Verführung

19. Crema Catalan 6,40€