

Tapas frías / Kalte Tapas

Pan con ajo / Knoblauchbrot a	2,50 €
Pan con ajo y tomate / Knoblauchbrot mit Tomate a	3,10 €
Tabla de queso / Käseteller (spanische Spezialitäten) g	5,10 €
Tabla de jamón serrano / Serranoschinkenteller	5,20 €
Ciruelas con bacón / Pflaumen im Speckmantel l	4,50 €
Dateles con bacón / Datteln im Speckmantel l	4,50 €
Albaricoques con bacón / Aprikosen im Speckmantel l	4,50 €
Boquerones / Eingelegte Sardellen	4,50 €
Plato mixto / Oliven, marinierte Trockentomaten, Kapernäpfel g,l,6	4,50 €
Tres salsas / Drei Saucen, Mojos und alioli c	3,50 €

Sopas / Suppen

Crema de puerros / Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Käse g	4,50 €
Sopa de pescado / Suppe von dreierlei Fisch	5,60 €

Tapas calientes / Warme Tapas

Gambas al ajillo / Garnelen in Knoblauchöl gebraten	7,50 €
Champinoñes al ajillo / In Knoblauch gebratene Champignons	3,50 €
Queso de cabra asado / Gebratener Ziegenkäse mit Mojo	5,50 €
Papas arrugadas y mojo / Runzelkartoffeln mit Mojo	3,50 €
Albóndigas con queso / Fleischbällchen mit Käse in Sauce a,c,j	4,50 €
Mejillones a la marinera / Muscheln Fischerin Art	6,80 €
Pinches de pollo / Hähnchenspieße	6,50 €
Cordero al vino tinto / Lammragout in Rotweinsauce a	5,80 €

Berenjenas asadas / Gebratene Auberginen 3,30 €

Calabacines asados / Gebratene Zucchini 3,30 €

Ensaladas / Salate

Ensalada pequeña / Kleiner Beilagensalat 4,80 €

Ensalada campesino / Bauernsalat, Schafskäse und Oliven 6,80 €

Ensalada tomate seco / Salat mit Trockentomaten, Nusskernen
und Parmesankäse 1,3 6,80 €

Platos principales / Hauptgerichte

Bistec de avestruz / Straußensteak vom Gut Owstin(25km von
Wieck) an Gorgonzola-Sauce und Rosmarinkartoffeln g 18,90 €

Tortilla / Bauernomelette mit Tomate und Käse überbacken c,g 9,80 €

Solomillo de cerdo / Medaillons von der Schweinelende an
grüner Pfeffer-Calvados-Sauce mit Kroketten a,c,g,l 14,20 €

Conejo salmorejo / Kaninchen auf Kanarische Art mit
Runzelkartoffeln 12,80 €

Escalopín hamburgués / Hamburger Schnitzel mit
Bratkartoffeln und Spiegelei a,c 12,20 €

Pollo trozeado / Hähnchengeschnetzeltes in einer feinen
Curry-Obst-Sauce dazu Reis a 11,20 €

Lasaña de espinacas / Spinatlasagne (vegetarisch) a,c,g 8,50 €

Tortilla de champiñoñes / Champignonomelette (vegetarisch) c 8,90 €

Hamburguesa de verduras / Gemüsebrätling an Tomaten-
Basilikum-Sauce (vegetarisch) a,c 9,30 €

Del mar / Aus dem Wasser

Filete de lucioperca / Gedünstetes Zanderfilet

an Weißweinsauce dazu Dillkartoffeln g,l 14,50 €

Filete de bacalao / Gold-gelb gebratenes Dorschfilet

an Dijon-Senf-Sauce dazu Kräuter-Cous-Cous g,l 13,80 €

Salmón / Lachskotelett in der Folie gegart

an Butter-Weißwein-Sauce dazu Kräuterreis g,l 14,50 €

Paella del mar / Meeresfrüchte-Paella

(ca.40 Minuten ab zwei Personen) b,n pro Portion 9,30 €

Zu allen Hauptgerichten servieren wir eine Gemüsebeilage der Saison.

Para los pequés / Für unsere kleinen Gäste

Espagueti con salsa de tomate / Spaghetti in Tomatensauce a,c 4,80 €

Escalopin"Smiley"/ Kinderschnitzel"Smiley"mit Pommes a,c 5,20 €

Tartas de papas / Kartoffelpuffer mit Apfelmus a,c 4,80 €

Desserts

Crema Catalana c,8 5,20 €

Rote Grütze mit Eis und Sahne c,e,f,g,h,l 3,80 €

Schwedeneisbecher mit Hausgemachten Apfelmus a,c,e,f,g,h 4,80 €

Zusatzstoffe Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide*
- b. Krebstiere*
- c. Eier*
- d. Fisch*
- e. Erdnüsse*
- f. Soja*
- g. Milch und Milchprodukte*
- h. Schalenfrüchte*
- i. Sellerie*
- j. Senf*
- k. Sesamsamen*
- l. Schwefeldioxid und Sulfite*
- m. Lupinen*
- n. Weichtiere*

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoffe
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle