



# Wochenkarte



Kalbsgulasch mit grünen Erbsen und Champignons	5,9
Geschmorte Ibérico-Rippchen, Coleslaw, BBQ-Sauce	5,5
Zucchinirollchen, Ziegenkäse, rosa Pfeffer	5,5
Oktopus-Salat, Kartoffeln, Kapern, Pinienkerne	6
Argentinisches Hüftsteak mit Tomaten-Avocado-Salsa	6,5

Gegrilltes Kalbsteak, Tomaten-Zucchini-Gemüse,  
Basilikum-Zitronen-Sauce, Patatas Bravas 18,5

Rinderfilet im Speckmantel, Kräutermarinade, Feldsalat,  
Knoblauch-Pfeffer-Butter, geröstetes Brot, Chorizobrösel 22

Maishähnchen – gefüllt mit Manchego und Chorizo -,  
Ratatouille, kanarische Kartoffeln 18

Gegrillte Lachsspieße in Knoblauch-Senf-Marinade,  
Auberginen-Kartoffel-Püree, frischer Babyspinat 17,5

DESSERT Buñuelos con helado de nueces  
Hausgemachte Krapfen mit Apfel, dazu Walnusseis 5,9

**Aus ARGENTINIEN Los Intocables BLACK Malbec 2018 37**  
Tiefdunkel, intensives Aroma von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, dazu  
Vanillenoten und leichter Karamell, außergewöhnlich weich, mit dem gewissen „ETWAS“

**Lopez de Haro, Rosado 2018 D.O. Ca. Rioja 28**  
Intensives Aroma roter Früchte und Banane, gut ausbalanciert,  
frischer, trockener Abgang

