



Wochenkarte



Kalbsgulasch mit grünen Erbsen und Champignons	5,9
Zucchinirollchen, Ziegenkäse, rosa Pfeffer	5,5
Oktopus-Salat, Kartoffeln, Kapern, Haselnüsse	6
Kabeljau im Serrano-Mantel, pikante Tomatensalsa	5,5

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

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

