

TAPAS, DIE WIR EMPFEHLEN:

Andalusischer Brot-Tomaten-Salat Mit Rucola und roten Zwiebelchen	€ 5,9
Frisches Thunfisch-Tartar „Asiatico“ mit Sesam, Avocado, Sojasauce und Limette	€ 12,9
Räucherlachs-Frischkäse-Crepe-Röllchen Mit Dill und Limette	€ 7,9
Graved Lachs aus Norwegen Auf gebackenem Ziegenkäse, mit Rucola & Kirschtomaten	€ 11,9
Spanisches Saltimbocca Kalbsschnitzel im Salbei-Serrano-Mantel	€ 12,9
Gebratene Streifen vom australischen Entrecote Auf Grillgemüse	€ 12,9
Argent. Minutensteaks aus der Rinderhüfte An hausgemachten Bulgur	€ 10,9
Schweinelendenstreifen mit Brokkoli und Cashewkernen	€ 9,9
Rinderfilet mit Walnusskruste Auf Rotweinsauce	€ 13,9
Mit Gemüse gefüllte, gratinierte Auberginenhälfte	€ 7,5
Requeson casera- Span. Quarkspeise mit frischen Erdbeeren & Schokoflocken	€ 5,9
Schokoladenmousse mit Vanillesauce & frischem Obst	€ 6,9

WEINEMPFEHLUNG:

Las Bas Gewürztraminer D.O.C. Somontano, Spanien	0,1l	€ 3,9
Nekeas Rosado D.O.C. Merlot/ Garnacha, Navarra, Spanien	0,1l	€ 3,9

