



Internationale Spezialitätenwochen

04.11. – 18.11.2023

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –  
...so schmeckt Spanien!“



© dak

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Preise endgültig erst nach dem Einkauf kalkulieren können!**

**Auch Änderungen einzelner Gerichte sind möglich.**

## Menü

### **Higados con Serrano y Queso de Valdeon**

Mit Blauschimmel gratinierte Feigen im Serranoschinkenmantel



### **La Sopa Almendra**

Mandelsuppe mit Oliven und Safran



### **Pincho moruno**

Maurischer Fleischspieß mit Lammfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust auf Grillgemüse, mit papas arrugadas („Runzelkartoffeln“) und grüner und roter Mojo.



### **Dessertvariation**

Crema Catalana, Letche frita und Turrón-Parfait

*4-Gang-Menü € 47,00*

*3-Gang-Menü (mit Suppe) € 39,00*

*3-Gang-Menü (mit Vorspeise) € 40,50*

## **VORSPEISEN / SUPPE:**

### **Tapas-Teller**

Speckdatteln, Albondigas, Oliven, Manchego-Käse & Serranoschinken

Für eine Person

**€ 11,00**

Für zwei Personen

**€ 19,00**

### **Pulpo-Vinaigretta**

Pulpo-Salat in Limetten-Olivenöl-Vinaigrette

**€ 9,50**

### **Higados con Serrano y Queso de Valdeon**

Mit Blauschimmel gratinierte Feigen im Serranoschinkenmantel

**€ 9,50**



## Internationale Spezialitätenwochen

04.11. – 18.11.2023

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –  
...so schmeckt Spanien!“



© dak

### **La Sopa Almendra**

€ 7,50

Mandelsuppe mit Oliven und Safran

Die wichtigsten Zutaten dieser Suppe – Mandeln und Safran – haben die Mauren nach Spanien gebracht. Seither geben sie vielen Gerichten in Andalusien ihre besondere Note.

## **FISCH & MEERESFRÜCHTE**

### **Rape con Jamon Serrano**

€ 28,50

Frische Seeteufelmedaillons im Serranoschinkenmantel auf Blattspinat mit Rosinen und Pinienkernen. Dazu gibt es eine feine Buttersauce und schwarz-weißen Reis.

### **Salmonete de fango**

€ 22,00

Rotbarbenfilets auf Tomaten-Olivenragout mit Sardellen, im Ofen gegart, mit gebratenen Rosmarinkartoffeln.

### **Gambas con Alioli**

€ 24,00

Die Riesengarnelen werden mit reichlich Kräutern, kleinen Kartoffeln und Datteltomaten gebraten. Dazu gibt es herzhaftes Knoblauch-Chilioli und Weißbrot. Einfach, aber sehr lecker!

## **FLEISCHGERICHTE**

### **Pincho moruno**

€ 23,00

Ursprünglich ein maurischer Fleischspieß mit Lammfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust auf Grillgemüse, mit papas arrugadas („Runzelkartoffeln“) und grüner und roter Mojo.

### **Cuello de Cerdo Ibérico**

€ 19,50

Nackensteak vom Iberico Schwein mit aragonischem Paprikagemüse und Weißbrot. Die Iberischen Schweine sind eine halb wilde, fast schwarze Schweinerasse aus dem Südwesten Spaniens, die meist als Weideschweine freilaufend in Kork- und Steineichenhainen gehalten werden.

### **Rabo de toro con ciruelas pasas**

€ 26,00

Geschmorter Stierschwanz mit Trockenpflaumen und Bandnudeln.

### **Dorso de Cordero con Olivas**

€ 28,00

Lammrücken unter einer Oliven-Pinienkernkruste, dazu gemischtes Gemüse nach Art von La Mancha und Rosmarinkartoffeln



Internationale Spezialitätenwochen

04.11. – 18.11.2023

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –  
...so schmeckt Spanien!“



© dak

## VEGETARISCHES

**El Pimentón rellenos** € 12,00  
Gefüllte Spitzpaprika mit Reis, Gemüse und Schafskäse auf Tomatensoße

## DESSERTS

**Turrón Parfait** € 9,00  
Turrón ist eine Variante des weißes Nougats mit Mandeln, das von den Mauren nach Spanien gebracht wurde und welches typisch für den Süden Spaniens ist. Wir machen daraus ein Halbgefrorenes und servieren es mit einem Zitrusfrüchte-Salat.

**Leche frita** € 8,00  
Gebackene Puddingschnitten mit karamellisierten Apfelspalten

**Crema Catalana** € 8,50  
Eine Creme, ähnlich der Crème brûlée, garniert mit mediterranen Früchten

**Dessertvariation** € 11,00  
Crema Catalana, Letche frita und Turrón-Parfait