

Crossover Menu

1.

Original **Jamon Iberico & Fuet**
dazu Humus mit Granatapfel
& knuspriges Bürli-Brot mit feinem Olivenöl

2.

Ceviche Coconut scallops
Jacobsmuschel / Kokos / Ingwer / Junger Spinat / Rote Bete

3.

Lammrücken mit Olivenkruste
Tomaten-Kräuterragout, Rosmarinkartoffeln, Mojo Verde

4.

Prince-Cocktail-Dessert

ab 2 Personen, **pro Person Euro 36,-**

Tapas-Flight small

1.

Kalte Tapas
Spanische Wurst- und Käsespezialitäten
Fuet & Chorizo / Manchego & Queso Romero
dazu Oliven, halbtrockene Tomaten, eingelegte Sardellen
& knuspriges Bürli-Brot mit feinem Olivenöl

2.

Warme Tapas
Tortilla mit Aubergine und Schafskäse
Albondigas – Hachfleischbällchen in Tomaten-Mandelsauce
Hähnchen-Pinchitos mit Paprika und Salsa Verde
Pimientos de Padron, Datteln im Speckmantel

3.

Mandeltarte oder Cheesecake
mit Beeren

ab 2 Personen, **pro Person Euro 28,50**

*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



Enjoy Seafood

.....

1.

Grönlandshrimps frittiert in der Schale (pro Person 6 stk)
dazu Aioli und Cocktaildip
Austern Marennes Claire (pro Person 2 Stk.)
knuspriges Bürli-Brot

2.

Ceviche Classic

Kabeljau, Koriander, Chili, rote Zwiebel

3.

Mediterrane Fischsuppe

mit Croutons und Sauce Rouille

ab 2 Personen, **pro Person Euro 29,50**

Tapas to share

.....

***Ab 4 Personen**, der perfekte Tapas-Start in den Abend,
die Menge entspricht einer reichlichen Vorspeise, wer mag
bestellt danach noch etwas von der Karte...*

Spanische Wurst- und Käsespezialitäten

Fuet & Chorizo / Manchego & Queso Romero
dazu Oliven, halbgetrocknete Tomaten,

Hummus mit Granatapfel

Fenchel mit Orange und Ziegenkäse

Tortilla mit Aubergine und Schafskäse

Rote Mango-Linsen mit Harissa

Pimentos de Padron / **Datteln** im Speckmantel
eingelegte **Sardellen**

knuspriges **Bürli-Brot** mit feinem Olivenöl

pro Person Euro 14,90

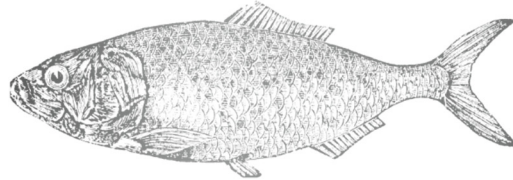
*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



CEVICHE

Ceviche [tse-vie-che] besteht klassisch aus kleingeschnittenem, rohem, weißem Fisch wie Seezunge, der in Limettensaft garziert:

Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Chili und Koriander dazu – buen provecho!



Classic

Kabeljau, Koriander, Rote Zwiebel ^D 12,50

Bloody Mary

Thunfisch, Tomate, Sellerie
Tabasco, Pfeffer, Russian Standard Wodka ^{D, L} 14,50

Coconut Scallops

Jacobsmuschel / Kokos / Ingwer
junger Spinat / Rote Bete ^B 16,90

AUSTERN

Marennes-Oléron Claire ^R

_ Stk. 3,90 / _ ½ Dtzd. 21,50

Kanadische Village Bay Premium ^R

flache Cocktillauster, zarte Textur, salzig,
nussig mit einem Hauch von Spargel

_ Stk. 5,50 / _ ½ Dtzd. 30,-

Dazu servieren wir Austernbrot,
Sherryvinaigrette, Zitrone

Unser knuspriges Brot,

dazu gutes Olivenöl und Salzflocken mit Orange aromatisiert
in Kombination mit unseren Speisen geht`s aufs Haus.

weitere Portion Euro 3,50

dazu mallorquinische Aioli*, Schale 2,80

*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



CHARCUTERIE

.....

Prosciutto di San Daniele 12 Monate ca. 50g ⁴	5,50
Jamon Iberico Guijuelo Salamanca by Don Jose Castro 24-28 Monate ^{1,4} ca. 50g	8,50
Fuet Feige ^{1,2,3,G,B} ca. 50g	4,-
Fuet Pato (Ente) ^{1,2,3,G} ca. 50g	4,-
Fuet Trüffel ^{1,2,3,G} ca. 50g	4,-
Chorizo pikant ^{1,2,3} ca. 50g	4,-
Salchichon Iberico ^{1,2,3} ca. 50g	4,50
Auswahl an erlesener spanischer Chorizo Fuet und Salchichon ca. 100g	9,-

MEDITERRANE TAPAS

.....

Hummus / Salate / Vegetarisch / Vegan

Orientalischer Kürbissalat mit getrockneten Früchten und Nüssen ^{E, O}	4,80
Rosenblüten-Karottentatar mit Minz-Joghurt ^G	4,80
Hummus* mit Granatapfel und Petersilie ^{H, N}	4,80
Rote Mango-Linsen mit Harissa ^H	4,80
Orangen-Fenchelsalat mit Ziegenkäse und rosa Beeren	6,50

*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



MEDITERRANE TAPAS

Konserven

Olive Imperial grün mit Stein	3,50
Olive schwarz geräuchert mit Stein	3,50
Oliven schwarz ohne Stein	3,50
Halbgetrocknete Tomaten	3,-
Eingelegte Sardellen ^D	4,80

MEDITERRANE TAPAS

WARM

Grünkernbällchen 2 Stk. mit Minze und Joghurt, Kräutersalat ^{A, G}	4,80
Rosmarinkartoffeln mit Mojo	4,80
Cous Cous Oriental ^{A, L}	4,50
Pimentos de padron *	4,80
Greenshell Muscheln 3 Stk. mit weißem Portwein und Kräutern ^{L, O, R}	5,-
Rote Riesengarnele Wildfang, Argentinien, mit Aioli* ^{B, C, G, M}	Stk. 5,-
Garnelen black Tiger , 3 Stk. in Knoblauch-Kräuteröl*	8,90
Albondigas Fleischbällchen 3 Stück in pikanter Tomaten-Mandelsauce* ^{A, C, L}	5,-
Datteln im Speckmantel ⁴ , 4 Stück	5,-
Grüner Spargel mit Safransauce ^{C, G}	6,80
Orientalisch geschmortes Lamm mit Blumenkohlpüree und Pilzen ^{G, 5}	12,50

*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



TATAR

.....

Tapasportion / reguläre Portion

Tatar vom **Husumer Rinderfilet**
mit Brotchip und Trüffelcreme ^{C, D, M} 8,50 / 15,50

Tatar vom **Lammrücken**
orientalisch mit Ras el Hanout, Staudensellerie, gerösteten
Erdnüsse ^{C, D, M, E, L} 8,50 / 15,50

Tatar vom **Thunfisch**
pikant mit Chili und Koriander 8,50 / 15,50

PINCHITOS

.....

Tapasportion

Pinchitos vom Huhn mit Paprika und Salsa Verde 5,50

Pinchitos vom Lammrücken mit Tomaten-Kräuterragout ¹ 7,50

Pinchitos vom Rinderfilet mit Tomaten-Kräuterragout ¹ 8,50

Pinchitos vom Oktopus
mit schwarzer Limonen-Mayonnaise ^{C, O, R, G} 6,90

*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



KÄSE

.....

Portion ca. 40g, dazu servieren wir Feigensenf, Trauben,
Früchtebrot, Walnüsse

Cabra al Romero (Ziege mit Rosmarin) ^G	4,50
Coulommiers (Kuh, franz. Weichkäse) ^G	4,50
Fourme d`Ambert (Kuh, franz. Blauschimmel) ^G	4,50
Ubriaco rosso Trevigiano (Kuh, ital. mit Rotwein-Rinde) ^G	4,50
Manchego (Schaf, Hartkäse) ^G	4,50
Spanischer Trüffelkäse ^G	4,50
Käseauswahl , fünf Sorten ^G	16,80

SÜSSES

.....

Mini-Rosenblüten-Crème Brûlée mit Beeren ^{C, G}	3,90
Mandel-Tarte ^{C, G}	3,90
Cheesecake mit Beeren ^{C, G}	4,50
Nougat-Ingwerparfait mit Kirschen ^{C, G}	6,90

Hausgemachte Eiscreme und Sorbet
Vanille ^{C, G}; Schokolade ^{C, G}; Tonkabohne ^{C, G}
Sorbet: Himbeere; Orange; Zitrone

Erste Kugel 4,-, weitere Kugel 2,50

*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite

