

## 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.

**Salzzitronen-Karamell-Eisparfait**  
mit Erdbeersalat und Baiser  
ab 2 Personen, **pro Person Euro 36,-**

## Tapas-Flight small

---

1.

**Kalte Tapas**  
Spanische Wurst- und Käsespezialitäten  
Fuet & Chorizo / Manchego & Queso Romero  
dazu Oliven, halbgetrocknete 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  
Pimentos de Padron, Datteln im Speckmantel

3.

**Mandeltarte oder Cheesecake**  
mit Beeren

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

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

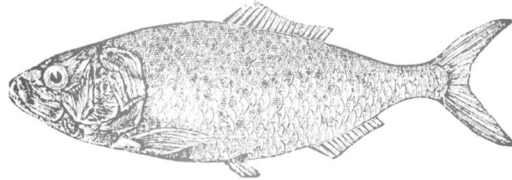
**pro Person Euro 14,90**



## 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 <sup>D</sup> 12,50

### Bloody Mary

Thunfisch, Tomate, Sellerie  
Tabasco, Pfeffer, Russian Standard Wodka <sup>D, L</sup> 14,50

### Coconut Scallops

Jacobsmuschel / Kokos / Ingwer  
junger Spinat / Rote Bete <sup>B</sup> 16,90

## AUSTERN

### Marennes-Oléron Claire <sup>R</sup>

\_ Stk. 3,90 / \_ ½ Dtzd. 21,50

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

Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## CHARCUTERIE

.....

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

## MEDITERRANE TAPAS

.....

### Hummus / Salate / Vegetarisch / Vegan

<b>Orientalischer Kürbissalat</b> mit getrockneten Früchten und Nüssen <sup>E, O</sup>	4,80
<b>Hummus</b> mit Granatapfel und Petersilie <sup>H, N</sup>	4,80
<b>Rote Mango-Linsen</b> mit Harissa <sup>H</sup>	4,80
<b>Orangen-Fenchelsalat</b> mit Ziegenkäse und rosa Beeren	6,50



## MEDITERRANE TAPAS

### Konserven

<b>Olive Imperial</b> grün mit Stein	3,50
<b>Olive schwarz</b> mit Stein	3,50
<b>Oliven schwarz</b> ohne Stein	3,50
<b>Halbgetrocknete Tomaten</b>	3,-
<b>Eingelegte Sardellen</b> <sup>D</sup>	4,80

## MEDITERRANE TAPAS

### WARM

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

Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## TORTILLA

.....

Tortenstück im Tapasformat mit pikanter Tomatensauce

<b>Katalan mit Chorizo</b> <sup>1,2,3,C,G</sup>	4,80
<b>Aubergine &amp; Schafskäse, Thymian</b> <sup>C, G</sup>	4,80

## CROQUETTAS

.....

	Tapasportion
<b>3 Stück Croquettas Bacalao</b> <sup>A, C, G</sup>	4,80
<b>3 Stück Croquettas Jamon</b> <sup>A,, C, G</sup>	4,80

## SUPPE

.....

<b>Mediterrane Krustentier- und Fischsuppe</b> Sauce Rouille, Röstbrot <sup>A, B, C, D, J, M</sup>	12,50
<b>Zitronengrasgazpacho</b> mit Avocado	8,90

.....

:

:

:

:

:

:

:

:

:

:

.....

**Montag bis Freitag Lunch:  
Schnelle Tagesgerichte  
Pasta, Salate, Suppen**

Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## TATAR

.....

Tapasportion / reguläre Portion

Tatar vom **Husumer Rinderfilet**  
mit Brotchip und Trüffelcreme <sup>C, D, M</sup> 8,90 / 15,50

Tatar vom **Lammrücken**  
orientalisch mit Ras el Hanout, Staudensellerie, gerösteten  
Erdnüsse <sup>C, D, M, E, L</sup> 8,90 / 15,50

Tatar vom **Thunfisch**  
pikant mit Chili und Koriander 8,90 / 15,50

## PINCHITOS

.....

Tapasportion

**Pinchitos vom Huhn** mit Paprika und Salsa Verde 5,80

**Pinchitos vom Lammrücken** mit Tomaten-Kräuterragout <sup>!</sup> 7,50

**Pinchitos vom Rinderfilet** mit Tomaten-Kräuterragout <sup>!</sup> 8,90

**Pinchitos vom Oktopus**  
mit schwarzer Limonen-Mayonnaise <sup>C, O, R, G</sup> 6,90

Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## KÄSE

.....

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

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

## SÜSSES

.....

<b>Rosenblüten-Crème Brûlée</b> mit Beeren <sup>C, G</sup>	7,50
<b>Mandel-Tarte</b> <sup>C, G</sup>	3,90
<b>Cheesecake</b> mit Himbeeren <sup>C, G</sup>	4,50

### Eiscreme und Fruchteis jetzt von unserem Eiswagen:

Vanille; Dunkle Schokolade; Sizilianische Pistazie  
Erdbeere; Mango; Joghurt-Pfirsich-Maracuja

Kugel 1,80

<b>Hausgemachtes Sorbet</b> , serviert im Glas Zitrone / Orange	6,-
--	-----

