



Spanische Spezialitäten

Tapas – Mundgerechte spanische Vorspeisen

Kombinieren nach Lust und Laune... zum Gemischten Vorspeisenteller oder einzelne Portion mit Baguette auch zum Wein oder Bier

Euro

Eingelegte Gemüse- Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten 3,00

Pipirrana - aus Malaga 3,00
Spanischer Sommersalat
Gurken, Tomaten, Paprika mit Olivenöl und Knoblauch

Boquerones en vinagre
Eingelegte Sardinen - aus der Levante 4,20

Albondigas en salsa de tomate con pane
Hackfleischbällchen
mit pikanter Tomatensalsa oder Aiolicreme
- ganz Spanien 4,50

1 mit Phosphat 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 gewachst
5 geschwärzt

Inklusivpreise

Für Nicht-Spanisch Fans:

Euro

Wurstsalat mit Gewürzgurken, Zwiebeln 1
mit Brot 7,60
mit frittierten Kartoffeldukaten 9,00

Dutzi`s Bratwürste mit Brot 1 und Senf 6,60
eine echte "Zeuterner Worscht"

Griechischer Schafskäse
im Pfännchen serviert,
im Ofen mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten,
Oliven & Pepperoni gebacken 8,60

Frische frittierte Champignons - paniert -
mit Salatbeilage und Dipp 7,10



Nudeliges aus EIGENER Herstellung

Hausgemachte Bandnudeln
Siehe Tagesangebot

Hausgemachte Maultaschen – mit Hackfleisch-
Spinatfüllung oder die Vegetarische Variante mit
Gemüsefüllung– mit Tomatensosse und Käse
überbacken 10,40

1 mit Phosphat 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 gewachst
5 geschwärzt

Inklusivpreise

Für nicht Spanisch Fans Seite 2

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Chips
vom Schweinerücken, Zitrone 3 10,00*

*Rahmschnitzel – Schnitzel natur
mit sahniger Rahmsosse, hausgem. Nudeln 9,90
vom Schweinerücken 2*

*Gegrillte Schweinelendchen "provençal"
mit Tomate und Käse überbacken 2
im Pfännchen serviert, Stangenweißbrot 14,40*

*Rumpsteak vom Roastbeef (aus der Region)
mit frittierten Kartoffeldukaten
mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter 2 18,10*

*Kutschersteak vom Ross(Roastbeef vom Pferd)
mit frittierten Kartoffeldukaten &
hausgemachter Knoblauchkräuterbutter 19,10*

Unser Fleisch ist aus der Region !

*1 mit Phosphat 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 gewachst
5 geschwärzt*

Inklusivpreise

Tapas Seite 2

*Gambas mit Schale und Kopf - aus Kantabrien
Knoblauchgarnelen gebraten in Olivenöl
mit Knoblauch und Chili 2 St. 6,60
6 St. 19,80*

*Maurische Schweinefiletstücke - aus Cordoba
Pinchos morunos
Filetwürfel eingelegt mit Kümmel, Kreuzkümmel
Knoblauch und Olivenöl mit Tomaten 5,20*

*Pechuga de pollo en salsa de jerez
aus Andalusien 4,20
Hähnchenbruststreifen in Sherry mit Paprikaoliven*

*Vun allem ebbes – gemischter Vorspeisenteller
Bestehend aus allen o.g. Tapas ohne Garnelen 15,00*

*1 mit Phosphat 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 gewachst
5 geschwärzt*

Inklusivpreise

Auf Vorbestellung oder wenn es die aktuelle Auslastung zulässt

PAELLA - ab 2 Personen

*Ist aufwendig und braucht daher etwas Zeit-
Mindestens 20 Minuten*

*Spanische Reispfanne mit Erbsen, Tomaten, Paprika,
Knoblauch, Safran, Kurkuma*

Pro Person Euro

- mit Schweinelende, Muschelfleisch,
Hähnchenbrust, Garnelen, p.P. 16,80*
- Vegetarische Paella mit verschiedenen
Gemüsen und Pilzen p.P. 13,80*
- Fischpaella mit Garnelen, Barsch
Muschelfleisch, Lachsfiletstücken p.P. 18,80*