

VORSPEISEN

Süße Früchtchen der Extremadura

sonnengereifte Pflaumen im krossen Speckmantel / 6,00

Andalusischer Goldschatz

gebackene Sardellen mit Zitrone / 7,90

Malagas Silberlinge

marinierte Sardellen mit Olivenöl,
frischer Petersilie & herzhaftem Knoblauch / 5,90

Pikante Gambas

in spanischem Olivenöl scharf gebraten
mit Knoblauch & Chili, dazu duftendes Baguette / 11,50

Saftige Calamares

Mehliert & frittiert dazu cremige alioli / 7,90

Traditionelle spanische Paprikawurst

gebratener Chorizo mit Brandy abgelöscht / 6,00

König Felipes Wahl

Serrano-Schinken mit Pan Tumaca / 9,75

Gemischter Vorspeisenteller mit kulinarischen Köstlichkeiten Spaniens

Schinken, Schweinelende, Salami & Chorizo
dazu reichen wir Pan Tumaca / 13,50

Gebratene spanische Blutwurst aus Burgos

mit frischem Baguette / 4,90

Pan Tumaca

Weißbrot mit Tomatenpüree, Olivenöl & Salz/ 3,00



HAUPTGERICHTE

Paella Valenciana

köstliche Reispfanne mit Fleisch, Meeresfrüchten & Safran
(mindestens 30 Minuten Wartezeit) ab 2 Pers / je 17,50

Paella de Marisco

köstliche Reispfanne mit Edelfisch, Meeresfrüchten & Safran
(mindestens 30 Minuten Wartezeit) ab 2 Pers. / je 18,50

Schweineschnitzel „Jäger Art“ – wie in der guten alten Zeit –

großes Schweineschnitzel mit deftiger Rahmchampignonsoße,
knusprigen Pommes frites & Salatbeilage / 13,75

Der Klassiker: Schnitzel „Wiener Art“

saftiges, goldbraunes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Salatbeilage / 12,25





Spaghetti a la mama

bissfeste Spaghetti mit einer herzhaften Sauce aus Speck, Sahne & feinstem, italienischen Parmesankäse / 10,75

Domingos Lieblingsgericht: 180gr Minutensteak vom Rind

zartes Rinderhüftsteak entsprechend Ihren Wünschen gebraten mit cremiger Kräuterbutter, Kartoffelspalten & Salatbeilage / 15,50

Sommerlicher Fitnesssalat mit Hähnchenbrust

großer, bunter Salat mit saftiger Hähnchenbrust, französischem Dressing mit einer leichten Senf-Note & luftigem Baguette / 12,75

Tranchen von der Hähnchenbrust

in aromatischer Knoblauch-Kräuter-Soße dazu Kartoffelspalten & Salatbeilage / 13,50

Rosa Lammfilet nach Art des Hauses

in leichter Minzsoße & einem Hauch von Knoblauch & Chili mit krossen Kartoffelspalten und Salatbeilage / 24,75

Cremiges Reisgericht

mit Steinpilzen & Hartkäse verfeinert / 12,25

Gegrilltes Doraden-Filet

mit Salzkartoffeln & Salatbeilage / 16,25

UND ZUM ABSCHLUSS...

Crema Catalana

luftige Vanillecreme mit brauner Zuckerkruste / 5,90

Karibikfeeling in Marburg

echte Kokosnusshälfte gefüllt mit cremigem Kokos Eis / 6,15

Cassata-Eis

traditionelle sizilianische Eiscreme aus einer Lage Zabaione- und Schokoladeneis mit kandierten Früchten auf Himbeersaucenspiegel / 5,75

Käse schließt den Magen

Gemischter Käseteller mit spanischen Käsesorten aus Manchego, Weichkäse aus Katalonien und Rotweinkäse aus Murcia, dazu Membrillo (Quittenpaste) / 9,50

Allergien ?

Fragen Sie nach unserem Allergenordner

