



Tapas

April 2023

Tapas de pescado / Fisch

- ◆ **Gambas al ajillo** Gebratene Gambas in Knoblauch-Olivenöl **9,90€**
- ◆ **Guiso marinero** Matroseneintopf riesen Garnele, Fischfilet und Venusmuschel **10,90€**
- ◆ **Bacalao con crema de alcachofa** Stockfischfilet confiert auf Artischockencreme **10,90€**
- ◆ **Pulpo a la parrilla** Pulpo Tentakel vom Grill auf Salat **14,90€**
- ◆ **Albondigas con sepia** Hackfleischbällchen mit Sepia Fleisch regional vom Hofhahnenwiese **9,90€**
- ◆ **Buñuelos de bacalao** Stockfischbällchen **7,90€**

Tapas de carne / Fleisch

- ◆ **Botifarra** spanische Bratwurst auf weißen Bohnencreme Fleisch von unserem Metzger Cal Tomás (prämiert für Nachhaltigkeit und Tierwohl) **7,00€**
- ◆ **Strohschwein-Rippchen** Fleisch regional vom Hofhahnenwiese-Oberbiel **7,00€**
- ◆ **Conejo relleno** spanisches Kaninchen auf Sellerie-Haselnusscreme Fleisch regional von Schwalbach **10,90€**
- ◆ **Pollo al ajillo** Spanisches Knoblauchhuhn Fleisch regional vom Geflügel Antonys **9,90€**
- ◆ **Datteln im Speckmantel** **4,90€**
- ◆ **Croquetas de serrano** hausgemacht mit unserem Serrano **6,80€**

Postre / Nachspeise

- ◆ **Milchreis-Crème-brûlée mit Obst** **5,90€**
- ◆ **Churros con chocolate** **5,00€**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.