



# Tapas

März 2023

## Tapas frias / kalte Tapas

- ◆ **Aioli** Knoblauch-Ei-Olivenöl-Dip 3,90€
- ◆ **Pa amb tomàquet** 3,50€  
Geröstetes Brot mit Tomate und unserem Olivenöl
- ◆ **Oliven** 3,90€
- ◆ **Käseplatte** Auswahl aus unserer Frischetheke. 10,90€  
Von den Käseereien Montbru, Las terceras, Puigcerver, Mas d'eroles, Bergkäserei Diepolz und Hüttenberger Käse.
- ◆ **Wurst/Schinken Platte** Auswahl aus unserer Frischetheke 10,90€  
Serrano Schinken von Jamones Pastor in Teruel und Wurst von Cal Tomàs und El graner
- ◆ **Gemischte Platte** Auswahl aus unserer Frischetheke 10,90€

## Tapas con verduras/ Gemüse Tapas

- ◆ **Feldsalat auf Rote Bete Carpaccio** mit Orangenfilets, 7,90€  
Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne
- ◆ **Pochiertes Ei auf Artischocken Blume** 6,90€
- ◆ **Huevos al plato** Spiegelei auf Tomatenragout 6,50€
- ◆ **Endivias caramelizadas** karamellisierter Chicorée 6,90€  
auf Selleriepüree mit gerösteten Pinienkerne
- ◆ **Veganer Burger Bratling** mit Salat, Karamellisierten Zwiebeln 9,90€  
und Ziegenkäse, dazu Tomatenkonfitüre
- ◆ **Patatas arrugadas** runzel Kartoffel mit grüner Aioli 5,90€
- ◆ **Patatas bravas** unsere bravas mit zweierlei Soßen 5,90€
- ◆ **Reispuffer mit Kräuterjoghurt** 5,90€

## Suppe

- ◆ **Bouillabaisse** Fischsuppe 8,50€  
Hausgemachte Fischbrühe mit Einlage (Gamba, Muschel und Fischfilet)

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