

VORWEG- Antipasti Variationen

- 1. ANTIPASTI CLASSICO** *c,d,e* **16,90 €**
Della Casa -köstliche Antipasti Classico Platte mit mediterranem Gemüse, Ziegenkäse, Serranoschinken mit Melone, neapolitanische Salami & spanischer Manchego Käse
1X WAHLWEISE: mit Tomaten Mozzarella Di Bufala / Bruscetta/ oder marinierten Oktopus
- 2. ANTIPASTI CLASSICO e TAPAS** *c,d,e,n* **-EMPFEHLENSWERT!** **22,50 €**
Köstliche Antipasti Classico Platte siehe 1. in einer Variation mit Tapas nach Wahl dazu
1X WAHLWEISE: mit Chorizo/ Datteln / gebratenen Gambas / oder Ziegenkäse gratiniert
- 3. VITELLO e CARPACCIO** *c,d,e* **-FEINSCHMECKER PLATTE!** **15,50 €**
Feinschmecker Klassikerplatte, halb Vitello Tonnato und wahlweise halb Angus oder Thunfisch
Carpaccio garniert mit Rucola ,gehobeltem Parmesan, Kapern, Pinienkernen und Olivenöl
- 4. VITELLO TONNATO** *c,d,e* **-ZARTROSA GENUß!** **13,50 €**
Der Klassiker Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfisch- Kapernsauce, Rucola
- 5. TOMATE CON MOZZARELLA DI BUFALA** *e* **9,90 €**
Buffalo Mozzarella auf Fleischtomaten mit frischem Basilikum, Balsamico, Olivenöl

VORWEG- Kalte Vorspeisen

- 6. ZIEGENKÄSE MIT SPITZPAPRIKA** *e* **8,90 €**
Eingelegte Spitzpaprika mit frischem Ziegenkäse nach Art des Hauses
- 7. INSALATA DE PULPO** *d* **12,50 €**
Marinierter Oktopus oder Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses
- 8. KRABBen COCKTAIL** *b,c,d,e* **10,50 €**
Gekochte Garnelen in hausgemachter Cocktailsauce
- 9. GARNELEN IN KNOBLAUCH oder -IMPANATI** *a,b,,d,e* **NEU!** **12,50 €**
Riesen Garnelen gebraten in Kräuterknoblauch oder NEU! in feiner Panade, Aioli
- 10. SERRANO SCHINKEN MIT MELONE oder- MANCHEGO KÄSE** *e,n* **10,90 €**
Spanischer Serrano Schinken Teller mit Melone oder halb und halb mit Manchegokäse
- 11. CARPACCIO oder -TARTAR vom THUNFISCHFILET** *d,e* **NEU!** **12,90 €**
Tartar oder Thunfischfilet Carpaccio, Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- 12. CARPACCIO oder -TARTAR vom ANGUS RINDERFILET** *e* **NEU!** **12,90 €**
Tartar oder Hauchdünn Rinderfilet, Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- 13. VORSPEISEN-VARIATION** *b,d,e,m* **-FÜR 2 PERS.** **30,50 €**
- 14. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN!** *b,d,e,m* **-GENUSS PLATTE FÜR 4 PERS.** **54,90 €**
Die beliebte köstliche Fachwerk Vorspeiseplatte mit Vitello Tonnato & Rinder Carpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Tomaten & Mozzarella, mediterranem Grillgemüse, Ziegenkäse, Melone mit Serranoschinken, Manchego Käse, neapolitanischer Salam, marin. Oktopus -nach Art des Hauses!

TAPAS - Warme Vorspeisen

- 15. DATTELN IM SPECKMANTEL oder - CHORIZO ⁿ** **8,90 €**
Tapas Klassiker, tolles salzig-süßes-würziges Erlebnis in Olivenöl
- 16. BRUSCHETTA CLASSICO MIT SERRANO ⁿ** **9,50 €**
Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten in Olivenöl, Serrano Schinken, Rucola, Parmesan
- 17. ZIEGENKÄSE GRATINIERT ^e EMPFEHLENSWERT!** **9,90 €**
Gratiniertem Ziegenkäse, Tomaten, Thymian, Mandeln & Honig Vinaigrette, Rucola, Parmesan
- 18. FRISCHE CHAMPIGNONS ^e** **8,90 €**
Frische Champignons in Knoblauch Sahnesauce wahlweise mit Chorizo
- 19. CALAMARES A LA ROMANA & SARDELLEN ^{d,c}** **11,50 €**
Hausgemachte Calamarisringe und kleine Sardellen mit Knoblauch Aioli
- 20. BABYCALAMARI ALL AGLIO oder BUZARA ^d** **10,90 €**
Babycalamari in Knoblauch oder in Kräuter- Tomatensauce
- 21. PULPO ALL AGLIO oder BUZARA ^{b,d}, EMPFEHLENSWERT!** **12,90 €**
Oktopus in Kräuterknoblauch, pikant oder in Kräuter- Tomatensauce
- 22. GAMBAS ALL AGLIO oder BUZARA ^{b,d,c}** **12,90 €**
Gambas in Kräuterknoblauch, pikant oder in Kräuter- Tomatensauce
- 23. LANGOSTINOS ALL AGLIO- oder in HUMMERSAUCE ^{b,e} NEU!** **19,50 €**
Riesengarnelen in Kräuterknoblauch oder in Hummer Knoblauchsauce und grünem Pfeffer
- 24. JAKOBSMUSCHELN ^{m,e} -GRATINIERT!** **12,50 €**
Gratinierte Jakobsmuscheln in feiner hausgemachter Pesto Sahnesoße & geriebenem Käse
- 25. JAKOBSMUSCHELN & GAMBAS ALL AGLIO ^{m,b} NEU!** **12,90 €**
Jakobsmuscheln und Gambas nach Art des Hauses in feiner Knoblauchsauce, pikant
- 26. TAPAS TRILOGIE ALL AGLIO ^{b,d,c} -EMPFEHLENSWERT!** **19,90 €**
Der dreierlei Klassiker in Knoblauch mit Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Pulpo pikant

TAPAS- Variationen

- 27. TAPAS MEDITERRAN ^{b,c,d}, - 7x TAPAS GENUß für 1Pers. **22,90 €**
*mit Chorizo & Datteln im Speckmantel/ Gambas impanati/ - 7x TAPAS GENUß für 2Pers. **35,50 €**
*Serrano Schinken/ Manchegokäse/ Ziegenkäse&Grillgemüse/Kartoffelecken/Oliven/Aioli****
- 28. TAPAS FACHWERK ^{b,c,d,e,m} - FÜR 2 PERS. **35,90 €****
- 29. NEU AUCH FÜR ZUHAUSE BESTELLEN! ^{b,c,d,e,m} - GENUSS PLATTE FÜR 4 PERS. **64,90 €**
*Die beliebte Tapasvariation mit 8 Köstlichkeiten, Riesengarnelen in Hummer- Knoblauchsauce mit grünem Pfeffer, Champignons in Knoblauch, Datteln im Speckmantel & Chorizo, Calamares & Sardellen, Rosmarinkartoffeln, Aioli, Grillgemüse mit Ziegenkäse gratiniert -nach Art des Hauses!***