

SPANISCHE WOCHEN

Hauptgerichte

Marinierter Schafkäse mit Oliven, Pepperoni und gemischtem Salat	8, 80
Gegrillte Sardinen mit Petersilie, Zwiebeln und Brot	9, 80
Garnelenspieß mit Knoblauch-Zitronenbutter und Salat	16, 50
Kaninchen in Knoblauchsoße mit Papas Arrugadas	14, 80
Paella	13, 50
Brocheta vom Rinderfilet mit Pommes Frites	19, 80
Kotelett vom Ibericoschwein auf Chorizosoße <small>(Fleisch des berühmten spanischen Eichelschweins mit pikanter Soße von spanischer Wurst)</small>	18, 90

Dessert

Flan mit Orangensalat (Karamelpudding)	5, 90
Hausgemachte Sorbets, pro Kugel	1, 40

Die Legende zu den deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergeninformationen finden Sie am Ende der Speisekarte