

Vorspeisen

Portion grüne Oliven mit Anchovifüllung, dazu spanisches Knoblauchbrot ^{3'12}	4,60
Warmer Crostin de Chèvre auf Toast mit Salatgarnitur	7,20
Garnelen im Knuspermantel mit Thai Chilidip ¹	6,90
Pimentos de Padron (spanische Bratpaprikas mit Meersalz)	3,80

Salate und kleine Speisen

Gemischter Salat	6,50
Großer gemischter Salat	7,50
- mit gebratenen Putenbruststreifen	9,90
- mit Schafskäse, Oliven ¹³ und Peperoni ^{1'2}	9,50
- mit Thunfisch und Zwiebeln	9,50
Wurstsalat ¹ mit Bauernbrot	6,90
Schweizer Wurstsalat ¹ mit Bauernbrot	7,80
Schwäbischer Wurstsalat ¹ mit Bauernbrot (mit Käse und Schwarzwurst)	7,80
Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren	6,90

Kinderkarte

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise ^{2'3}	3,00
Kleines Putensteak mit Pommes Frites und Salat	7,80
5 Nürnbergerle ¹ mit Kartoffelsalat und Senf	5,80

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

Vom Grill

Kotelett vom Iberico Schwein auf Chorizosoße (Fleisch des berühmten spanischen Eichelschweins mit pikanter Chorizosoße)	18,90
Schmetterlingsteak vom Schweinerücken	8,80
Supreme vom Perlhuhn gefüllt mit Tomate und Mozzarella auf Tomatenjus	13,90
Pfeffersteak vom Angusrind	15,90
Lachssteak mit Zitronen-Knoblauchbutter	12,90
Garnelenspieße mit Zitronen-Knoblauchbutter	13,90
Marinierter Schafkäse mit Oliven ¹³ , Pepperoni ^{1'2} und Salat	8,80
Rote Wurst mit Brot und Senf	3,00

Beilagen

Portion Brot	0,80
Beilagensalat	3,50
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise ^{2'3}	3,00
Wilde Kartoffeln mit Aioli	4,50
Folienkartoffel mit Kräuterschmand	4,00
Grillgemüse (Auberginen, Zucchini und Paprika)	4,00

Dessert

Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	1,40
Pana Cotta auf Mangospiegel		5,90

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