

EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

CREMA de SETA Y GAMBAS	9,20 €
Waldpilz-Creme-Suppe mit 2 Gambas	
 ENSALADILLA DE CALABAZA (tapas)	6,70 €
lauwarmer Kürbissalat mit verschiedenen Sorten, Scharlottenzwiebeln in einer Balsamicovinagrette	
CROQUETAS de SETAS	8,90 €
3 Champignon-Kroketten mit Aioli auf einem Salatbett	
RAVIOLIS Y PASTA FRESCA	
Frische Bandnudeln mit Waldpilzen, Champignons & Speck an einer Sahne-Parmesansauce	
	14,80 €
 Frische Ravioli, gefüllt mit gerösteten Zwiebeln an einer Kürbis- Organgensauce mit Kürbisstücken	13,50 €
 Frische Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen an einer leichten Tomaten-Parmesan-Balsamico-Sauce	13,20 €
FILETE de PESCADO en SALSA de LIMON	18,90 €
gebratenes Zanderfilet an Limetten-Weißwensauce. Dazu Gemüse des Tages und kleinem Beilagensalat	
SALTINBOCA de CERDO y PURÉ de CALABAZA	21,80 €
Schweinefilet im Serranoschinkenmantel mit Salbei an einer Weißwein-Sauce grünen Bohnen, Drillinge-Kartoffeln und einem kleinen Beilagensalat	
200g BISTÈ de TERNERA con SETAS	24,90 €
200g Arg. Ribeye Steak vom Grill an einer Trüffel-Champignon-Sauce Drillinge-Kartoffeln und einem kleinen Beilagensalat	
Lagunero Tinto, Tempranillo	0,75l Fl. 24,50 €
Am Gaumen fruchtig, mit angenehmer Frische. Ein Monat in Eichenfaß gereift.	
	0,2l 6,40 €
Dunviro Tinto Rioja, Spanien	0,75l Fl. 26,00 €
Am Gaumen fruchtig, mit angenehmer Frische. Ein Monat in Eichenfaß gereift.	
	0,2l 7,40 €

**Unsere Weihnachtsmenüs erhalten Sie auf Anfrage
gerne zum Mitnehmen!**

Samstagsmenü

Gruß aus der Küche + Begrüßungsgetränk 0,1l Cava

Tapasvorspreise nach Art des Hauses

Fisch oder Fleisch

Erfrischende hausgemachte Nachtischvariationen

34,90 Euro pro Person