

## Tapas - gemischte Teller

Tapas-Teller	11,50 €
(Sardellen frittiert, Calamares und gekochte Krabben)	
Tapas-Variation - 5 verschiedene Tapas	17,50 €
(Vegetarisch, Fisch, Geflügel oder Fleisch. Die Tapas-Variation wird von der Küche zusammengestellt)	

## Tapas - vegetarisch

Oliven *	3,20 €
Pan con Tomate/ Geröstetes Brot mit Tomate + Knoblauch *	3,70 €
Süßkartoffel-Pommes * mit Dip	4,70 €
Patatas bravas (Feurige Kartoffeln) *	3,90 €
Runzelkartoffeln mit 2 verschiedenen Saucen *	5,50 €
Pimientos del Padron *	6,30 €
Champignons mit Knoblauch *	4,60 €
Süßkartoffeltortilla	5,20 €
Ziegenkäse gratiniert mit Himbeersauce	5,20 €
Ziegenkäse mit Datteln, Nüssen + Honig gratiniert	5,90 €
Manchego - Käse mit Quittenmarmelade	5,50 €

\* = VEGAN

## Tapas - mit Fisch und Meeresfrüchten

Stockfisch-Kroketten	3,60 €
Boquerones ( Sardellen ) frittiert	5,90 €
Tintenfische frittiert	5,60 €
Tintenfische vom Grill (3 Stück) mit Knoblauch-Olivenöl	7,50 €
Garnelenspiess vom Grill mit Knoblauch-Dip	5,50 €
„Pulpo„ (Krake) „Gallega“-Art	8,70 €

## Tapas - mit Fleisch und Geflügel

Putenstreifen in Honig-Senfsauce	5,60 €
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel	5,40 €
Hirtenkäse im Speckmantel paniert + frittiert	4,90 €
Schinken-Käse-Röllchen paniert und frittiert	4,90 €
Chourica (Spanische Paprikawurst) vom Grill	4,80 €
Albondigas (hausgemachte Hackbällchen in Tomatensauce)	4,80 €
Pinchos (marinierte Schweinefleischspiesse) vom Grill mit Dip	4,90 €
Rindfleisch in Rotwein geschmort	7,00 €
Serrano-Schinken	6,80 €

## Suppen

Fischsuppe	6,50 €
Krabbencremesuppe	6,80 €

## Meeresfrüchte

Gambas vom Grill (mit Kopf + Schale)	17,50 €
Gambas in Knoblauch (ohne Kopf + ohne Schale)	17,50 €
Wildgarnele nach Gewicht / 100 gr	12,00 €
Austern "Donegal"	3,80 €
Miesmuscheln in Knoblauch-Weisswein oder Tomate	13,50 €
Palourde-Muscheln in Knoblauch-Weisswein	14,50 €
Gemischter Muschelteller in Knoblauch-Weisswein oder Tomate	16,00 €

## Paella

Paella „Valenciana“ ( Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte )	18,50 €
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	19,00 €

( Zubereitungszeit einer Paella: ca. 30 Minuten )

## Fischspezialitäten

Sardinen vom Grill	12,50 €
Lachsfilet vom Grill	17,00 €
Thunfischsteak vom Grill	23,00€
Seeteufelfilet vom Grill	24,00€
Seeteufel im Speckmantel am Spiess vom Grill	24,00€
Krake vom Grill	23,00€
Gemischter Fisch vom Grill (Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Sardine, Gamba)	18,50 €
Steinbeisser + Seeteufel im Dachziegel mit Ananas-Paprikasauce	21,00 €
Spanische Fischpfanne	17,50 €
Zanderfilet in Zitronen-Buttersauce	18,50 €
„PULPO„ Krake nach Lagareiro-Art	24,50 €
Fisch in der Cataplana (Verschiedene Fische in Tomaten-Weissweinsauce)	19,50 €
Seeteufel in der Cataplana „Portugiesische Art“	24,00€

**Bitte fragen Sie auch nach unserer Tagesempfehlung**

## Fleisch

Hähnchen Piri-Piri vom Grill (mit Knochen)	12,80 €
Rumpsteak vom Grill (200 gr)	22,00€
Schweinefilet-Medaillons vom Grill	16,50 €
Lammkoteletts vom Grill	19,50 €
Gemischtes Fleisch vom Grill (Hüftsteak, Schweinenacken, Putenschnitzel, Chourica)	18,50€

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen (Salat, Kartoffeln, Gemüse) serviert!

## Wünschen Sie eine Sauce zu Ihrem Gericht?

Pfeffersauce	3,00 €
Gorgonzolasauce	3,00 €
Champignonsauce	3,00 €
Krabbensauce	3,00 €
Dijon-Senfsauce	3,00 €

## Dessert

Karamellpudding (Flan)	4,90 €
Mousse au Chocolat (hausgemacht)	6,10 €
Mango mit Vanilleeis und Portwein	6,30 €
Crema Catalana	5,90 €
Ananas-Eis in der Ananasschale	6,50 €
Coupe Dänemark	6,00 €
3 Kugeln Eis Vanillegeschmack, Sahne, warme Schokoladensauce	
Eis & Heiss	6,00 €
3 Kugeln Eis Vanillegeschmack mit warmen Sauerkischen	

## Offene Weine

**Weiss / Rot / Rosé**  
(Tafelwein aus Portugal)

Glas (0,15 l)	3,40 €
0,5 Liter	9,50 €
1 Liter	18,00 €

**Vinho verde**

(V.Q.P.R.D. Vinho verde)

Glas (0,15 l)	3,80 €
0,5 Liter	10,50 €
1 Liter	19,50 €

**Sangria**  
(hausgemacht)

$\frac{1}{2}$  Liter 12,50 €

1 Liter 23,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Magnus feinperlig	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,10 €
Mineralwasser Magnus Still	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,10 €
		<b>0,3 l / 0,5 l</b>
Coca Cola <sup>(2,3)</sup> , Coca Cola Light <sup>(1,2,3,4)</sup>		
Fanta <sup>(1,2,6)</sup> , Sprite <sup>(1)</sup> , Spezi <sup>(1,2,3)</sup>		3,10 / 4,30 €
Apfelschorle		3,10 / 4,30 €
Orangenschorle		3,10 / 4,30 €
Kirschschorle <sup>(7)</sup>		3,40 / 4,70 €
Rhabarberschorle		3,40 / 4,70 €
Ananasschorle		3,40 / 4,70 €
Apfelsaft		3,30 / 4,40 €
Orangensaft		3,30 / 4,40 €
Ananassaft		3,60 / 4,80 €
Bananennektar <sup>(7)</sup>		3,60 / 4,80 €
Kirschnektar <sup>(7)</sup>		3,60 / 4,80 €
KiBa (Kirsch + Bananennektar) <sup>(7)</sup>		3,60 / 4,80 €
Ice Tea Zitrone <sup>(6)</sup>		3,20 / 4,40 €
Tomatensaft	0,2 l	3,20 €
Ginger Ale, Tonic <sup>(5)</sup> , Bitter Lemon <sup>(5,6)</sup>	0,2 l	3,20 €
Bionade (Litschi, Holunder, Kräuter)	0,33 l	3,50 €
Malzbier <sup>(2)</sup>	0,33 l	3,50 €

1 - Konservierungsstoff Benzoesäure 2 - mit Farbstoff 3 - coffeinhaltig 4 - mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, enthält Phenylalanin 5 - chininhaltig 6 - Antioxydationsmittel 7 - Nektar

## Heisse Getränke

Espresso / Espresso koffeinfrei	2,40 €
Espresso doppelt	3,60 €
Cortado (Espresso mit Milchschaum)	2,60 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
Galao ( Portugiesischer Milchkaffee )	2,90 €
Tee ( schwarz, grün, Pfefferminz, Kamille )	1,90 €

## Bier

Beck´ s vom Faß	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,80 €
Beck´ s Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Leffe brune vom Faß (belgische Spezialität)	0,3 l	4,80 €
Duckstein Flasche	0,5 l	5,20 €
Cerveja Sagres (port. Bier)	0,33 l	2,90 €
Franziskaner Weißbier Hefe vom Faß	0,5 l	5,10 €
Franziskaner alkoholfrei Flasche	0,5 l	5,10 €
Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,80 €
Diesel (Coca-Cola + Bier)	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,70 €

Die Preise verstehen sich inclusive Bedienung und der jeweils geltenden Mehrwertsteuer