

TAPAS DER WOCHE

- | | |
|---|-------------|
| 1.) GEBACKENER SPANISCHER ZIEGENKÄSE
(mallorquinische Art) mit Tomatenmarmelade | 4,90 |
| 2.) HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN
in Sherry-Mandel- Sahne-Sauce | 6,00 |
| 3.) KANINCHENKEULE in Rotweinsauce | 6,90 |
| 4.) CALAMARI ganz- gegrillt mit Knoblauch in
Weißwein-Tomaten-Sauce, dazu eine Grünschalmuschel | 5,70 |
| 5.) WILDLACHSFILET mit Blattspinat | 5,90 |
| 6.) 3 GROßGARNELEN mit Oliven,Sellerie,
frischen Tomaten,Zwiebeln und Paprika in
Weißwein-Tomaten-Knoblauchsauce | 7,90 |
| 7.) HÄHNCHENFILETSPIESSE mit Chorizo
in Tomatensauce | 5,80 |
| 8.) JAKOBMUSCHELN galizische Art | 8,90 |
| 9.) GEBRATENE KARTOFFELN
mit Chorrito und Knoblauch | 5,20 |

WEIN DES MONATS

Zapadorade weiß D.O.Rueda	0,2 L	5,50
(Verdejo)frisches,würziges Bouquet	0,5 L	13,50
mit Anklängen aus Maracuja	1,0 L	23,00
Faustino VII rot D.O.Rioja	0,2 L	5,70
eleganter Wein,feines Vanillearoma,	0,5 L	13,90
weich (Tempranillo/Mazuelo)	1,0 L	25,00

-