

TAPAS DER WOCHE

- | | |
|--|-------------|
| 1.) GEBACKENER SPANISCHER ZIEGENKÄSE
(mallorquinische Art) mit hausgemachter Tomatenmarmelade | 4,90 |
| 2.) 2 HÄHNCHENBRUSTFILETSPIESSE MIT CHORIZO
in Tomatensauce | 6,00 |
| 3.) HÄHNCHENLEBER mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
in Rotweinsauce | 5,60 |
| 4.) GEBRATENE KARTOFFELN mit Chorizo
und Knoblauch | 5,50 |
| 5.) GAMBAS IM KARTOFFELNEST frittiert mit Alioli | 5,90 |
| 6.) KANINCHENKEULE in Rotweinsauce | 6,90 |
| 7.) 5 GROßGARNELEN in Knoblauchöl | 8,90 |
| 8.) CHIPIRONES Babycalamari frittiert mit Alioli | 5,70 |
| 9.) CALAMARI ganz- gegrillt mit Knoblauch in Weißwein-
Tomaten-Sauce, dazu eine Grünschalmuschel | 5,80 |

WEINE DES MONATS

MAS MAJOR rot D.O. Rioja	0,2 L	5,20
(Tempranillo/Garnacha) mit Aromen von	0,5 L	12,50
roten Früchten, mild, aromatisch, delikat	1,0 L	24,00
MAS MAJOR weiß D.O. Rioja (Viura)	0,2 L	5,20
Aromen von Apfel, Birne, Zitrone	0,5 L	12,50
duftend, edel, lecker	1,0 L	24,00
FAUSTINO V RESERVA rot D.O. Rioja	FL.0,75 L	29,00
im Holzfass gereift, tiefes kirschrot		

-