

BISTROTKÜCHE

Frischer Marktsalat mit fruchtiger Feigen-Vinaigrette 4,80 *vegan*

Hausgemachtes Aioli nach spanischer Art 3,80 *vegan*

Olivenvariation & Käse 6,50 *vegan möglich*

Patatas Bravas (geröstete Ofenkartoffeln) mit Salsa-Dip 3,90 *vegan*

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch 4,50 *vegan*

Ratatouille (Zucchini, Paprika, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Zwiebel) 4,50 *vegan*

Gegrillte Hokkaidokürbis Wedges mit einem Hauch Chili und Zimt 4,50

Gratinierte Ofenchampignons mit Kräuter, Speck und Ziegenkäse 5,50

Nachos aus dem Ofen mit Käse gratiniert und Salsa-Dip 5,50 *vegan möglich*

Ofencamembert mit Knoblauch und frischen Kräutern 5,90 *vegetarisch*

Gegrillte Datteln im Speckmantel 4,80

Chorizo al Crianza (span. Paprikawurst in Rotwein gebraten) 4,00

Salsiccia al Finocchio (ital. Fenchelbratwurst in Weißwein gebraten) 4,00

Gegrillte Gambas (geschält) in Kräuter-Knoblauch-Chili-Öl mit Baguette 7,90

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Baguette 8,90

KÄSEVARIATION

5 Käsesorten, Trauben und Brot 13,50 *vegetarisch*

MEDITERRANER TAPASTELLER

Gefüllte Paprika, Oliven, Peperoni, Gambas, Käse, Prosciutto, Salzmandeln, Aioli
klein 12,80 | groß 19,50 *vegetarisch möglich*

BISTROTSALAT

frische Blattsalate der Saison mit Feigen-Vinaigrette

an hausgemachten Spinatnocken, Salbei, Pinienkerne und Butterbrösel 13,80

mit Räucherlachs 15,90

Weinempfehlung: Chardonnay, Weissburgunder, Parellada, Rosé

SÜDTIROLER PFANNE

mit Speckkartoffel, Zwiebel, Rucola und hausgemachten Kochkäse 9,80 *vegetarisch möglich*

Weinempfehlung: *Weissburgunder, Pinot Grigio, Rosé*

KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN

mit Apfel, Zwiebel und Raclettekäse gratiniert 12,80 *vegan möglich*

Weinempfehlung: *Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling, Rosé,*

MEDITERRANEO

Grillgemüse, Kartoffel, Schafskäse 12,50 *vegetarisch oder vegan möglich*

oder Grillgemüse, Kartoffel, Schafskäse und Chorizo 14,50

Weinempfehlung: *Sauvignon Blanc, Rosé, Merlot, Syrah*

PASTASOTTO

Nudel-Risotto mit frischen Pilzen der Saison, Trüffelöl & Parmesan 11,80 *vegan möglich*

mit gegrilltem Lammrücken 16,80

Weinempfehlung: *Parellada, Chardonnay, Rosé, Merlot, Crianza*

ARROZ DE PESCADA

Spanischer Fischtopf mit Meeresfrüchten, Gambas, Gemüse & Reis 18,50 € *vegetarisch möglich*

Weinempfehlung: *Sauvignon Blanc, Charonnay, Riesling, oder Rosé*

ENTRECÔTE aus dem Holzofen

300g Ribeye-Steak mit Zwiebel, Steinpilzbutter & Röstkartoffel 23,50

Weinempfehlung: *Crianza, Pinotage, Syrah*

DESSERTS

Crumble (Mandelstreusel) mit Früchten der Saison und Vanilleeis 5,00 *vegan möglich*

Amarena Cup (Schokoladen- und Vanilleeis, Sahne, Amarenakirschen, Schokostreusel) 5,80

Kaiserschmarrn aus dem Ofen mit Rosinen und Zwetschgenröster 6,80

Kleine Käsevariante mit Trauben und Brot 6,90 *vegetarisch*

Weinempfehlung: *Portwein, Riesling, Sherry*