

**-MITTAGS – MENU-15.09.2020 – 18.09.2020**

Frühtecocktail oder Salat

**-Menu 1-**

Pouletwürfel an rassisger Sherry-Tomatensauce  
mit Kartoffel-Wedges  
19.50

**-Wochenhit-**

Entrecôte oder Schweinsschnitzel vom Grill mit Patatas bravas und  
Pimientos de padrón  
26.50 / 24.50

Gambas al ajillo mit patatas bravas und Pimientos de Padrón  
24.50

**-Salat Bowlen mit-**

-Poulet  
-Crevetten  
18.50

Entrecôte / Weideland/ CH  
Schweinefleisch / Weideland/ CH  
Poulet/ CH  
Rindshackfleisch/ CH ( Metzgerei Matter Kriens )

**-Mittags - Tapas-**

Frühtecocktail oder Salat

-Gambas al piri - piri Crevetten mit Chilischoten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	18.00
-Gambas con chorizo al vino blanco con azafrán Crevetten mit Paprikawurst an Weisswein-Safransauce	21.00
-Calamares fritos Frittierte Tintenfischringe an Alioli-Dip	15.00
-Champiñones salteados con tocino flambeado con Veterano Gebratene Champignons mit Speck flambiert mit Brandwein	14.00
-Bistec de carne de vaca (100g) Entrecôte vom Grill mit Meersalz und Kräuteröl	24.00
-Garbanzos con chorizo y torrezons Kichererbsen mit Paprikawurst	16.00
-Chorizo en vino tinto Paprikawurst sautiert in Rotweinsauce	17.00
-Albóndigas con salsa de hierbas y Veterano Rindfleischbällchen an einer Kräuter – Brandy – Sauce	18.00
-Albóndigas al piri-piri Rindfleischbällchen an einer pikanter Sherry-Tomatensauce	18.00
<b><u>-Vegi - Tapas-</u></b>	
-Garbanzos con espinacas y huevos duros Kichererbsen mit Blattspinat und gekochtem Ei	15.00
-Patatas bravas con alioli y salsa brava Knusprige Kartoffeln mit Alioli und Bravas Sauce	11.00
- Champiñones con verdura y pimintos de padrón Champignons mit Bratgemüse	16.00
-Pimientos de padron Pimientos de padron	12.00
-Tortilla española Spanische Kartoffel- Eier-Omelette mit Zwiebeln	12.00
-Pan tostado con aceite y tomate aliñado Bruschette mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	15.00