

MITTAGS – MENU

23-05-2023 – 26-05-2023

Suppe oder Salat

Menu

Rindsstreifen – Oliven Kräuteroel
Ofenkartoffel – Mojo verde
19.50

-Wochenhit-

Entrecôte / Schweinsschnitzel vom Grill – Ofenkartoffel - Mojo verde
Pimientos de padrón
26.50 / 24.50

Tagesfisch vom Grill - Ofenkartoffel - Mojo verde
Pimientos de padrón
24.50

-Salat Bowle

Crevetten – Tomaten - Pimientos de padrón – Oliven - Melone
18.50

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

-MITTAGS - TAPAS-

Suppe 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 Rindsfleischbällchen an einer Kräuter – Brandy – Sauce	18.00
-Albóndigas al piri-piri Rindsfleischbällchen an einer pikanter Sherry-Tomatensauce	18.00
<u>-Vegi - Tapas-</u>	
-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 / Pimientos de Padrón	16.00
-Pimientos de padrón Pimientos de Padrón	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