

MITTAGS – MENU

26-09 – 29-09-23

Frühtecocktail oder Salat

Menu

Schweinsschnitzel – Whisky Honigsauce
BBQ - Frites
19.50

-Wochenhit-

Entrecôte / vom Grill – Patatas bravas
Pimientos de padrón
26.50

Tagesfisch vom Grill – Mojo verde - Patats bravas
Pimientos de padrón
24.50

Schweinspaillard mit Salatbouquet - Pommes frites
24.50

-Salat Bowlen

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

Entrecôte - Weideland CH / Schweinefleisch 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
- 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

-Vegi - Tapas-

- 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 pimientos 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