

MITTAGS – MENU

10-06 – 13-06-25

Menu-Salat

Albondigas piri-piri
Patatas Bravas
19.50

-Wochenhit-

Entrecôte-Grill - Patatas bravas
Pimientos de padrón
26.50

Schweinspaillard - Patats bravas
Pimientos de padrón
24.50

Wolfsbarschfilet – Gemüse vinaigrette - mojo verde - Patats bravas
Pimientos de padrón
24.50

-Salat Bowlen

Thunfischsalat Tomaten - gekochtes Ei Pimientos de padrón – Oliven
Crevetten – Tomaten – Pimient-os 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-

Menu-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, gebackene Schweinebrust	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 pimintos de padrón Champignons mit Bratgemüse / Pimintos de Padrón	16.00
- Pimientos de padrón Pimientos de Padrón	12.00
- Tortilla española Spanische Kartoffel- Eier-Omelette mit Zwiebeln	12.00
- Pintxo con aceite y tomate aliñado Bruschette mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	15.00