

MITTAGS – MENU

23.06.26 - 26.06.26

Salat oder Fruchtcocktail

Kaltes Roastbeef - Meerrettichmayonnaise
Bratkartoffeln - Pimientos de padrón
19.50

-Wochenhit-

Entrecôte-Grill - Patatas bravas
Pimientos de padrón
26.50

Schweinspaillard - Patats bravas
Pimientos de padrón
24.50

Wolfsbarschfilet - Gemüsevinaigrette - mojo verde - Patats bravas
Pimientos de padrón
24.50

-Salat Bowlen

Thunfischsalat Tomaten - Ei - Pimientos de padrón – Oliven - Melone
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-

Salat oder Fruchtcocktail

- Gambas al piri - piri
Crevetten mit Chilischoten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl 19.00

- Gambas con chorizo al vino blanco con azafrán
Crevetten mit Paprikawurst an Weisswein-Safransauce 22.00

- Calamares fritos
Frittierte Tintenfischringe an Alioli-Dip 17.00

- Champiñones salteados con tocino flambeado con Veterano
Gebratene Champignons mit Speck flambiert mit Brandwein 18.00

- Garbanzos con chorizo y torrezons
Kichererbsen mit Paprikawurst, gebackene Schweinebrust 16.00

- Chorizo en vino tinto
Paprikawurst sautiert in Rotweinsauce 19.00

- Albóndigas con salsa de hierbas y Veterano
Rindfleischbällchen an einer Kräuter – Brandy – Sauce 21.00

- Albóndigas al piri-piri
Rindfleischbällchen an einer pikanter Sherry-Tomatensauce 21.00

-Vegi - Tapas-

- Garbanzos con espinacas y huevos duros
Kichererbsen mit Blattspinat und gekochtem Ei 18.00

- Patatas bravas con alioli y salsa brava
Knusprige Kartoffeln mit Alioli und Bravas Sauce 13.00

- Champiñones con verdura y pimintos de padrón
Champignons mit Bratgemüse / Pimintos de Padrón 18.00

- Pimientos de padrón
Pimientos de Padrón 14.00

- Tortilla española
Spanische Kartoffel, Eier-Omelette mit Zwiebeln 14.00

- Pintxo con aceite y tomate aliñado
Geröstetes Baguette, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl 17.00