

Alle Gerichte auf der Speisekarte sind mit Bio-Produkten gemacht
Tutti i piatti della carta si preparano con prodotti ecologici

* Brot...1,90 €
* Pane...1,90 €

KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI FREDDI

Avocadosalat mit Garnelen, Orangen und Senf-Vinaigrette 18,80€
Insalata di avocado e gamberetti con arancia con vinaigrette alla senape

Caesar Salat (* #) 16,90€
Insalata Cesare

Tomatensalat mit Rüben-mariniertem Lachs 17,60€
Insalata di pomodori con salmone marinato alla barbabietola

Gemischter Salat 11,80€
Insalata mista

Schinken von mit Eicheln genährten Schweinen 26,70€
Prosciutto iberico "Don Alfonso"

Santurce-Anchovis mit Tomatentimbale und Kalamata-Oliven (6 Filets) 17,90€
Acciughe di Santurce con timballo di pomodori e olive Kalamata (6 filetti)

Kalbs-Carpaccio mit Parmesan (#) 16,90€
Carpaccio di filetto con scaglie di parmigiano

Thunfisch-Carpaccio mit Gemüse und Limetten-Ingwer-Vinaigrette 15,80€
Carpaccio di tonno con riduzione di zenzero, lime e verdure

Zwei-Lachs-Tartar mit senf nach Alter Art und Zitronencreme (*) 17,90€
Tartare ai due salmonei alla senape antica e crema di limone

Burrata-Frischkäse mit Rucola, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikumöl (* +) 16,50€
Burrata con rucola, pomodoro secco, pinoli e olio al basilico

Klassische Ceviche mit Adlerfisch und Garnelen 18,30€
Ceviche classico di corvina e gamberi

SUPPEN

MINESTRE

Fisch und Meeresfrüchte-Suppe (*) 15,65€
Zuppa di pesce e frutti di mare

Gaspacho (* +) 10,90€
Gaspacho

WARME VORSPEISEN

ANTIPASTI CALDI

Kürbis-Gnocchi mit Ziegenkäsesauce, knusprigem iberischem Schinken und dehydriertem Grünkohl (* #) 17,90€
Gnocchi di zucca con salsa di formaggio di capra, prosciutto iberico croccante e cavolo cappuccio disidratato

Parpadelle mit traditioneller Carbonara (*) 17,20€
Parpadelle alla carbonara tradizionale

Schwertmuscheln vom Blech 16,90€
Cannolicchi ai ferri

Miesmuscheln gedämpft oder nach Seemannsart (* +) 13,90€
Cozze al vapore o alla marinara

Grillgemüse der Saison 16,90€
Grigliata mista di verdure di stagione

Krake auf galizische Art 19,60€
Polpo alla gallega

Knoblauch - garnelen 19,90€
Gamberetti all'aglio

Galizische Venusmuscheln mit Weissweinsauce (300 gr) (*) 28,70€
Vongole galiziane con vino bianco (300 gr)

Frische kleine Kalmare mit Karamellisierten Zwiebeln 19,80€
Calamaretti freschi alla griglia con cipolla candita

FRITIERTES

FRITTI

Kleine grüne Paprikaschoten aus Padrón (*) 10,90€
Peperoncini verdi di Padrón

Panierte Tintenfischringe oder andalusischer Art (*) 16,80€
Calamari alla romana o alla andaluza

Frittierte kleine Tintenfische (*) 23,50€
Calamaretti fritti

Frittierte Fischchen (*) 15,90€
Pesciolini fritti

Stockfischkräpfen (*) 15,80€
Frittelle di baccalà

Garnelen-Tempura (*) 19,90€
Tempura di gamberetti

Fisch-und Meeresfrüchte-Kroketten (* #) 13,40€
Crocchette di pesce e frutti di mare

Kroketten mit Schinken von mit Wicheln genährten Schweinen (* #) 14,90€
Crocchette di prosciutto iberico (Pata negra)