

Viva España



Vorspeisen

starters

Auswahl verschiedener Tapas an feinen Salatspitzen

Baguette und Butter

11,50 €

selection of tapas with salad

baguette and butter

Chorizo mit Knoblauch gebraten und Weißwein abgelöscht

Olivenbaguette

9,50 €

chorizo sauted with garlic and deglazed with white wine

olive baguette

Suppen

soups

"Gazpacho"
Kalte andalusische Gemüsesuppe
mit Kräutercroupons **5,00 €**

cold Andalusian vegetable soup
with herb croutons

"Sopa de pan y ajo"
Knoblauch - Brotsuppe
mit Riesengarnele **6,50 €**

garlic and bread soup
with king prawn

Hauptgerichte

main courses

"Paella"

**Spanisches Reisgericht
mit Garnelen, Hähnchenfleisch, Muscheln,
Rotbarbenfilet, Gemüse und Safran verfeinert
in einer gusseisernen Pfanne serviert**

14,50 €

Spanish rice dish, with shrimps, chicken, mussels,
red mullet filet, vegetable and refined with safron
served in a cast-iron pan



**Gegrillte Maispouardenbrust
mit Orangen - Minz - Sauce
Zuckerschoten, Safran - Tomatenreis**

16,50 €

grilled corn-fed chicken, with orange and mint sauce
sugar peas, safron and tomato rice

**Mit Kräutern gefüllter Wolfsbarsch
an Mangoldgemüse, Rosmarinkartoffeln**

19,00 €

sea bass filled with herbs,
mangold, rosemary potatoes



**Gegrilltes Rumpsteak
auf Tomaten - Oliven - Paprikaragoût
Runzelkartoffeln und Schafskäse - Mojo**

18,50 €

grilled rump steak
with ragout of tomato, olive and parika
wrinkle potaoes and feta sauce

Dessert

dessert

**Crema catalana
mit frischen Früchten**

5,50 €

cream catalan
with fresh fruits

**Mit Eierpudding gefüllte Blätterteigtörtchen,
Vanilleeiscrème und Orangenragoût**

6,50 €

puff pastry tartlets filled with egg pudding
vanilla ice cream and orange ragout