

SPEISEN



glutenfrei



vegan



vegetarisch

Salat

Caesar Salad | 9,00 €



glutenfrei (ohne Croutons)

mit Römersalat, Cherry-Tomaten, Croutons, Parmesan, hausgemachtem Dressing

mit Garnelen | 16,50 €

Flammkuchen

Klassisch | 15,50 €

Speck, Zwiebeln, Käse

Rosmarin | 15,50 €



Käse, Flor de Sal, Rosmarin

Ziegenkäse | 16,50 €



Ziegenkäse, Birne, Quittengelee, Rosmarin

Chef's Choice | 18,50 €

Kürbiscreme, Chorizo, Paprika, rote Zwiebeln

Käse

Die Käseplatte | 19,50 €



Eine Auswahl an hochwertigen Käsesorten: Genießen Sie eine Vielfalt an Geschmäckern – von mild und cremig bis kräftig und würzig

Schafskäse aus dem Ofen | 11,00 €



mit Peperoni, Tomaten, Oliven, Knoblauch

Gratinierter Ziegenkäse | 12,00 €



mit Birne, Thymian, Honig, gerösteten Walnüssen

Parmesan-Brocken | 7,00 €

mit geröstetem Brot, Crema di Balsamico Tartufo



SPEISEN

Kleine Weinbegleiter

Wabnitz Trilogie | 10,00 €
Olivenvariation, Nussmix, Cracker



Brotkorb | 6,50 €
mit 3 verschiedenen Sorten



Brotkorb mit dreierlei Dip | 9,50 €
mit Aiolidip, Kräuterdip, Spundekäs



Oliven-Variation | 6,00 €
schwarze & grüne Oliven



Potato Dippers | 7,00 €
mit Trüffelmayo



Papas Arrugadas | 7,00 €
Kanarische Kartoffeln mit Salzkruste und Aioli



Pimientos de Padrón | 8,00 €
mit Olivenöl und Meersalz



Kürbis aus dem Ofen | 12,00 €
mit Feta, Walnüssen, Honig, Rosmarin



NÜSSE



Rauchmandeln | 9,50 €
100g | Mandeln, geräuchert und gesalzen

Nussmischung Bar-Mix | 8,50 €
100g | geröstete Cashews, Erdnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Rauchmandeln, Macadamias, Walnüsse, Kürbiskerne

Nussmischung Sweet-Salsa-Mix | 6,50 €
100g | Erdnüsse, Katjang-Pedis, süßer & gerösteter Mais

Nussmischung Trüffelglück | 10,00 €
100g | Cashews, Pistazien, blanchierte Mandeln, Pekannüsse



SPEISEN

Kleine Weinbegleiter

FISCH

Wildfanggarnelen in Chili-Knoblauch-Sud | 13,00 €
mit Tomate, Paprika



Crispy Prawns | 8,00 €
knusprig gebackene Garnelen in Tempura-Teig mit Chili-Mayo

Lachsfilet | 12,00 €
mit Wasabi-Sesamkruste, Pak Choi

Fish & Chips | 12,00 €
mit Sauce tatar

Sardinen mit Sherry | 16,00 €
Sardinen von der Algara in Olivenöl, dazu 5cl PX-Sherry von Ximénez-Spinola



FLEISCH

Chorizo | 8,00 €
in Honig-Rotwein-Sud



Iberico Schinken-Kroketten | 10,00 €
mit Chili-Mayo

Yakitori-Spieße | 8,00 €
Hähnchenbrustspieße in Erdnussmarinade mit asiatischem Gurkensalat

Datteln | 7,00 €
im Speckmantel



Glazed Pork Belly Chunks | 12,00 €
glasierte Schweinebauchwürfel mit Coleslaw

Geschmorte Ochsenbäckchen | 25,00 €
mit Rotweinjus, glasierten Quitten-Möhren, Spätzle

Dessert

Schokoladensoufflé | 10,00 €
mit flüssigem Kern & Spekulatiuseis



Affogato Perfetto | 7,00 €
Vanilleeis mit Amarettini-Crunch, Karamell-Sauce und Espresso



Churros | 10,00 €
in Zimt & Zucker, mit Schokoladeneis



Bei Änderungswünschen fallen zusätzliche 2,00€ pro Gericht an