



Spanische Wochen im Schlössle Restaurant

vom 17.06. – 29.07.2022

TAPAS

Wählen Sie aus unserer Auswahl

Kalt:

- **Ensalada de trigo y atun**, Weizensalat mit Gemüse und Thunfisch **3,50**
- **Aceitunas**, verschiedene Oliven **3,90**
- **Ensaladilla rusa con pulpo**, Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Oktopus **3,90**
- **Ensalada de Garbanzos**, Kichererbsensalat **3,50**
- **Ensalada de zanahoria**, geräucherter Karottensalat mit Kreuzkümmel **3,50**
- **Remolacha roja**, rote Bete mit Kreuzkümmel **3,50**
- **Ensalada de tomate**, Tomatensalat mit Knoblauch und roten Zwiebeln **4,50**
- **Chorizo, Fuet y Queso Manchego**, Paprikasalami, Salami und Käse **4,90**
- **Jamón Serrano reserva** gereifter Serrano-Schinken aus dem ganzen Fuß **6,50**
- **Salchichón, Lomo, Morcilla, Chorizo de Bellota Ibérico** **4,90**
- **Mojama de Atun**, luftgetrockneter Thunfisch mit Olivenöl **6,50**
- **Montadito de jamon serrano**, Brötchen, Schinken und Tomatenpüree **4,50**
- **Tomate primor, Queso y Anchoas**, Brötchen mit Tomatenmarmelade, Ziegenkäse und Sardellen **3,90**

Warm:

- **Albóndigas en "fritá" de tomates**, Fleischbällchen in Tomatensoße **3,90**
- **Papas Arrugadas con Mojo**, kleine Kartoffeln mit Kanarischer Chilisoße **4,50**
- **Fecha y ciruela**, Datteln und Pflaumen im Speckmantel **4,50**
- **Queso, bacòn y miel** Ziegenfrischkäse mit Speck und Honig **4,50**
- **Tortillitas de Camarones**, Krabbenpuffer, Stück **2,00**
- **Pollo al ajillo**, Hähnchenstücke in Weißwein-Knoblauchsoße **4,50**
- **Carne estofada de buey con tomates**, geschmortes Rindfleisch **5,50**
- **Pinchito Chorizo**, Paprikawurstspieß mit Mojo Picon **4,50**
- **Gambas al ajillo**, Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten **7,90**
- **Pimientos de Padrón**, gebratene Peperonischnoten mit Meersalz **3,90**
- **Boquerónes fritos**, Frittierte Sardellen mit Zitrone **5,50**
- **Brocheta de langostinos, bacon y ciruela**, Garnelenspieß, Speck, Pflaume **5,90**

Spirituosen:

Anis-Likör 2cl 3,00 , Ruavieja Kräuterlikör 2cl 3,00 , Ronmiel 2cl 3,00
Magno Brandy de Jerez 2cl 3,80 , Bacco Brandy de Jerez Gran Reserva 2cl 4,00



Spanische Wochen im Schlössle Restaurant

vom 17.06. – 29.07.2022

Cruzcampo, spanisches Bier nach Pilsener Brauart	0,2l Flasche	2,00
Weißer Sangria mit Früchten	0,25l	4,50
2020er Vina Sardasol Rosado, Bodegas Alconde, Navarra	0,2l	5,60
2020er Vino Tinto Cosecha, Gutswein, Bodega Sancha Perez, Conil	0,2l	6,20

Cocina tradicional

Gazpacho andaluz tradicional, kalte, rohe Gemüsesuppe 4,50

Paella

Reispfanne mit Hähnchen, Meeresfrüchten, Safran und Gemüse 13,90

Puchero Andaluz

Andalusischer Eintopf mit Huhn, Rind, Kichererbsen, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Nudeln und Minzeblatt 10,90

Surtido de Pescado

Fischplatte mit gegrilltem Doraden- und Seehechtfilet, Gambas und Sardinen; dazu servieren wir Avocado Aioli, Mojo-Saucen, kleinen Kartoffeln und Tomatensalat 22,90

Cocina española moderna

Sopa de aceitunas y tomate

Kalte Suppe von schwarzen Oliven und Tomaten mit Ziegenfrischkäse-Eis 6,50

Mejillas de cerdo y secreto

Geschmorte Schweinebäckchen und gebratenes Secreto vom Duroc-Schwein in einer Sherry-Sauce mit Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln 22,90

Solomillo de vaca vieja con verdura

Schonend gegartes Filet von der Kuh mit Melisseschaum, gegrilltem Gartengemüse und Ofenkartoffeln 28,90

Dorada real y algas

Doradenfilet auf gebratenen Algen mit Tomatenschaum, geräuchertem Paprika und schwarzem Reis 22,90

Dessert:

Crema Catalan mit Früchten im Glas serviert 2,90

Flan, Eierpudding mit Karamellsoße 2,90

Spanische Käseauswahl mit Marmeladen, Oliven, Trauben und Brot 11,90