

TAPAS

ANTIPASTI

Diverse Antipasti

serviert mit hausgemachter Focaccia



18



28

FOCACCIA

Rosmarin

Olivenöl, Rosmarin, grobkörniges Salz

12

Bellavita

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesanspäne

16

Primavera

Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Basilikum

18

Caprita

Ziegenkäse, Rucola, Tomaten, Nussöl

18

Entre Nous

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Rohschinken Pata Negra

22

KALTE PLATTE

Planchetta

Rohschinken Pata Negra, Chorizo Pata Negra, Mortadella, Ventricina und Manchego

22

32

Pata Negra

Rohschinken Pata Negra, Oliven

22

32

VORSPEISEN

Grüner Salat

7

Spanischer Salat

grüner Salat, Thon, Tomaten, Zwiebeln, Oliven

9

Lauwarmer Ziegenkäsesalat

18

Tintenfischsalat

mit Koriander und Mango

16

Gazpacho

15

Pan con tomate

getoastetes Brot, Tomaten, Knoblauch

7

PAELLA

ab 2 Personen

45

SPEZIALITÄTEN

Rindstatar vom Charolais

1/2

1/4

26

32

TAPAS

Tortilla

9

Gegrillte Pilze mit Petersilie

8

Auberginengratin

14

Paprika grilliert auf Knusperbrot

12

Crostini

13

Ziegenkäse auf Brot mit Honig

Kartoffelkroketten

12

mit Knoblauchmayonnaise

Arancini mit scharfer Tomatensauce

14

Patatas Bravas

9

Kartoffeln an scharfer Tomatensauce

Patatas provençale

9

Albondigas

16

Rindfleischbällchen an Tomatensauce

Chorizo im Rotwein mit Kartoffeln risolée

15

Lammracks provençale

25

Pouletwürfel an Kräuterbutter

16

Rindswürfel mit Rosmarin

18

Charolais

Pan y Lomo

15

Schweinsfilet auf Brot mit Peperoni

Jakobsmuscheln mit Rauchsalz

18

Vongole

16

Miesmuscheln

16

Gambas aglio e olio

18

Gambas, ganz, flambiert mit Cognac

19

Calamaretti grilliert

17

Tintenfisch nach galizischer Art

17

TAPAS-MENÜ

ab 4 Personen

45

Sangria, kalte Platte, Antipasti mit hausgemachter Focaccia, spanischer Salat, Tapas (Chorizo im Rotwein, Gambas aglio e olio, Auberginengratin, Patatas Bravas), dazu servieren wir Ihnen eine Flasche unseres Rotweins des Monats

SÜSSES

Tiramisu mit Marsala

9

Crema Catalana

9

Fondant Chocolat

9

GLACE

Hausgemachtes Eis

6

(Fragen Sie nach der Auswahl)

Wir beziehen unser Fleisch von Lehmanns Metzgerei (Lamm NZ, F; Rinds-Charolais F, CH)
Vongole, Jakobsmuscheln und Calamaretti sind frisch,
Gambas sind Bio (ohne Antibiotika)

EST.  2013
ENTRE NOUS
tapas et vin

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.