

Nuestras Especialidades

Apéritivo: Vermuth auf Eis rot, weiß oder rosé, Eigenimport 4,50

Weine des Monats: 0,2 l/0,75 l

Querientes, Tempranillo und Cabernet Sauvignon rot, D.O. Uclés 8,50/29,50

Monte la Reina, Cuvée Privée, rot, D.O. Toro 37,00

Duo de pulpo y gambas a feira Tapa/Ración 16,50 /29,50

Oktopus und Garnelen nach galizischer Art mit AOVE und pimentón de la Vera

Tumbet Mallorquín 17,50

Ofengemüse nach mallorquinischem Rezept:

Kartoffeln, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in Tomatensauce

Lomo de atún a la plancha 22,50

Thunfischfilet gegrillt mit Grillkartoffeln, knackigem Salat und Aioli

Zarzuela de pescado y marisco 27,50

Fischeintopf mit Edelfischfilets, Calamare, Muscheln und Riesengarnele in der Tonschale in Sherry-Tomaten-Mandelsauce, dazu gratiniertes Aioli-Baguette

Conejo al ajillo 25,90

Kaninchen in Knoblauch-Sherry Sauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel

Pincho moruno 19,80

Maurisches Lammspieß, dazu Couscuossalat mit Datteln, Granatapfel und frischer Minze

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen Fragen Sie bitte den Service



Ab April können Sie wieder in unserem Schanigarten sitzen, zusätzlich haben wir ab 12.04.2026 auch sonntags von 17 bis 22 Uhr geöffnet!

Um das zu feiern bekommt am Sonntag, 12.04.2026 jeder Gast einen Aperitif auf's Haus.