



Internationale Spezialitätenwochen

05.11. – 19.11.2022

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –
...so schmeckt Spanien!“



© dak

Menü

Higados con Serrano y Queso de Valdeon

Mit Blauschimmel gratinierte Feigen im Serranoschinkenmantel



La Sopa Almendra

Mandelsuppe mit Oliven und Safran



Pincho moruno

Marinierter Fleischspieß mit Lammfilet, Schweinenacken und Hähnchenbrust
auf Ofengemüse, mit papas arrugadas („Runzelkartoffeln“)
und grüner und roter Mojo.



Dessertvariation

Crema Catalana, Letche frita und Turrón-Parfait

4-Gang-Menü € 47,00

3-Gang-Menü (mit Suppe) € 39,00

3-Gang-Menü (mit Vorspeise) € 40,50

VORSPEISEN / SUPPE:

Tapas-Teller

Speckdatteln, Albondigas, Oliven, Manchego-Käse & Serranoschinken

Für eine Person

€ 11,00

Für zwei Personen

€ 19,00

Pulpo-Vinaigretta

Pulpo-Salat in Limetten-Olivenöl-Vinaigrette

€ 9,50

Higados con Serrano y Queso de Valdeon

Mit Blauschimmel gratinierte Feigen im Serranoschinkenmantel

€ 9,50

La Sopa Almendra

Mandelsuppe mit Oliven und Safran

€ 7,50

Die wichtigsten Zutaten dieser Suppe – Mandeln und Safran – haben die Mauren nach

Spanien gebracht. Seither geben sie vielen Gerichten in Andalusien ihre besondere Note.



Internationale Spezialitätenwochen

05.11. – 19.11.2022

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –
...so schmeckt Spanien!“



© dak

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Rape con Jamon Serrano € 28,50

Frische Seeteufelmedaillons im Serranoschinkenmantel auf Blattspinat mit Rosinen und Pinienkernen. Dazu gibt es eine feine Buttersauce und schwarz-weißen Reis.

Salmonete de fango € 22,00

Rotbarbenfilets auf Tomaten-Olivenragout mit Sardellen, im Ofen gegart, mit gebratenen Rosmarinkartoffeln.

Gambas con Alioli € 24,00

Die Riesengarnelen werden mit reichlich Kräutern, kleinen Kartoffeln und Datteltomaten gebraten. Dazu gibt es herzhaftes Knoblauch-Chilioli und Weißbrot. Einfach, aber sehr lecker!

FLEISCHGERICHTE

Pincho moruno € 23,00

Marinierter, maurischer Fleischspieß mit Lammfilet, Schweinenacken und Hähnchenbrust auf Ofengemüse, mit papas arrugadas („Runzelkartoffeln“) und grüner und roter Mojo.

Cuello de Cerdo Ibérico € 19,50

Nackensteak vom Iberico Schwein mit aragonischem Paprikagemüse und Weißbrot. Die Iberischen Schweine sind eine halb wilde, fast schwarze Schweinerasse aus dem Südwesten Spaniens, die meist als Weideschweine freilaufend in Kork- und Steineichenhainen gehalten werden. Das Fleisch ist relativ fett.

Rabo de toro con ciruelas pasas € 26,00

Geschmorter Stierschwanz mit Trockenpflaumen und Bandnudeln.

Dorso de Cordero con Olivas € 28,00

Lammrücken unter einer Oliven-Pinienkernkruste, dazu aragonisches Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln.



Internationale Spezialitätenwochen

05.11. – 19.11.2022

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –
...so schmeckt Spanien!“



© dak

VEGETARISCHES

El Pimentón rellenos

€ 12,00

Gefüllte Spitzpaprika mit Reis, Gemüse und Schafskäse auf Tomatensoße.

DESSERTS

Turrón Parfait

€ 9,00

Turrón ist eine Variante des weißes Nougats mit Mandeln, das von den Mauren nach Spanien gebracht wurde und welches typisch für den Süden Spaniens ist. Wir machen daraus ein Halbgefrorenes und servieren es mit einem Zitrusfrüchte-Salat.

Leche frita

€ 8,00

Gebackene Puddingschnitten mit karamellisierten Apfelspalten

Crema Catalana

€ 8,50

Eine Creme, ähnlich der Crème brûlée, garniert mit mediterranen Früchten

Dessertvariation

€ 11,00

Crema Catalana, Letche frita und Turrón-Parfait



Internationale Spezialitätenwochen

05.11. – 19.11.2022

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –
...so schmeckt Spanien!“



© dak

APÉRITIFS

Cava Safra, Brut, Método Tradicional Trockener, fruchtiger Sekt	0,1 l	€ 4,50
Elementario Cava Brut, Reserva 2019, R.E.	0,1 l	€ 6,00
Sherry Sandemann medium dry	5 cl	€ 4,00
Sherry Tio Pepe, Fino Muy Seco/ extra dry	5 cl	€ 5,00

SPANISCHE WEINE

	0,1l	0,2l	Fl.
2021er Mont Clou, Somontano, <i>CHARDONNAY</i> Bodegas Trenza Slu	€ 4,00	€ 6,80	€ 25,50
2021er Movial, Rueda, <i>VERDEJO</i> santiuste de San Juan Bautista	€ 4,00	€ 6,80	€ 25,50
2012er Protocolo Rosado <i>Bobal, TEMPRANILLO</i> Bodegas Eguren, Tierra de Castilla	€ 3,80	€ 6,30	€ 23,50
2011er Protocolo Tinto <i>TEMPRANILLO</i> Bodegas Eguren, Tierra de Castilla	€ 4,00	€ 6,80	€ 25,50
2020er Camino Santo <i>CABERNET SAUVIGNON</i> Aragon, Bodegas Anadas	€ 4,00	€ 6,80	€ 25,50



Internationale Spezialitätenwochen

05.11. – 19.11.2022

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –
...so schmeckt Spanien!“



© dak

2017er Baron de Ley, Reserva,
TEMPRANILLO, Rioja
Bodegas Baron de Ley,

€ 5,50 € 9,50 € 35,50

2014er Marqués de Mondovar Gran Reserva
TEMPRANILLO, Rioja,
Bodegas Ruiz Gomez

€ 5,50 € 9,50 € 35,50

2017er Avior Reserva, Magnum (1,5L)
TEMPRANILLO, Rioja Alta
Bodegas Horzales

€ 58,00

SPANISCHER Brandy

2cl

4cl

Carlos I, Solera Gran Reserva
Brandy XO aus Jerez, 40 vol %

€ 4,50

€ 7,50

Gran Duque d´Alba, Solera Gran Reserva
Brandy XO von Williams & Humbert, Jerez, 40 vol %

€ 5,50

€ 8,50



Internationale Spezialitätenwochen

05.11. – 19.11.2022

„TORO, TAPAS, VINO TINTO –
...so schmeckt Spanien!“



© dak

AUSZUG AUS UNSERER STANDARD-SPEISEKARTE

(Gültig während der Spezialitätenwochen vom 05.11. bis zum 19.11.2022)

Flädlesuppe € 6,00

* * *

Rindergoulasch mit hausgemachten Spätzle € 16,50

Filetmedaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons
und Kartoffelkroketten € 19,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind
mit hausgemachten Spätzle € 27,50