

TAPAS TODOS LOS DIAS

Fleisch

3 Pulled Beef Tacos
Avocado, Tomatensalsa

12 €

Datteln
im Speckmantel

6,5 €

Albondigas
mit pik. Tomatensauce

7,5 €

Chorizo

7,5 €

Ziegenkäse-Medallions
im Speckmantel

8,5 €

Hähnchenspieße
mit Paprika-Feta-Dip

8,5 €

Rosmarin-Rindfleisch Spieße 10,5 €

Serrano & Manchego

7 €

Frida Hummusteller 15,5 €

Hummus auf Fladenbrot, Tahina,
Tabouleh, Kichererbsen, Avocado,
Tomaten-Gurkensalat & Rote Beete

mit Chorizzo 18 €

Großer Tapasteller 26,5 €

Der Klassiker ,auf wunsch auch
vegetarisch oder vegan

Fisch

Gambas
in Chillibutter

11 €

Pulpo
Knofi-Rosmarin Chilli

12 €

Boquerones fritos
gebratene Sardellen

8,5 €

Fried Calamari
mit Zitronen Ajoli

8,5 €

Croquettes de Bacalhau
mit Zitronen-Ajoli

8 €

Tapas Variadas



Raciones & Dips

Aioli

2 €

Vegane Aioli

3 €

Aioli & Brot

3,5 €

Hummus

5 €

Oliven

3,5 €

Hausgemacht, mit Tahina

Pepperon

3,5 €

TAPAS TODOS LOS DÍAS

Vegetarisch

Arancini Risottobällchen
Tomatenmarmelade, Parmesan

8 €

Geschmorte Aubergine
Feta, Kräutersalat

7 €

Rollo con Feta
Teigröllchen & Shakshuka Dip

6,5 €

Gefüllte Champignons
mal so, mal so... fragt den Service

8 €

Gemüsemaultaschen
mit Avocadostampf

8 €

Honigmöhren

6 €

Falafel
mit Joghurt Minz Dip

6,5 €

Rote Beete Salat
mit Feta und Walnüsse

7,5 €

Bauernsalat
mit Feta

7 €

Bruschetta
Röstbrot, Tomaten, Zwiebeln & Parmesan

8 €

Vegan

Champignons
gebraten in Knoblauch

6 €

Patatas Bravas
mit pik. Tomatensauce

6,5 €

Pimientos
gebr. kleine Paprika & Meersalz

7,5 €

Crispi Zucchini Bites
mit veganer Ajoli

8 €

geb. Blumenkohl
mit Tahini, veganer Joghurt - Sauce und
Granatapfel

8,5 €

Mediteranes Grillgemüse

7,5 €

Tabbouleh
Cous Cous Petersiliensalat

6 €

Kichererbsensalat

6 €

Linsensalat

6 €

Liebe Gäste,

*die Getränke und Speisekarte
liegt auch mit einer Auflistung der
Allergen- und Zusatzstoffen vor. Bei
Bedarf bitte einfach danach fragen.*