



Ciabatta Brotkörbchen & Aioli 3,20

Dips: Aioli, Rote Beete-Mandel Dip je 1,50

Eingelegte Kräuter-Oliven mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch & Zitrone 3,00

Bunter Salat, dazu drei mit Honig gratinierte Ziegenkäsetaler und fruchtiges Beeren-Honigdressing 9,50

Sommersalat von Melone & Gurke mit frischem Basilikum, Schafskäse, Sonnenkernen und Honig-Granatapfel Vinaigrette 7,90

Mediterraner Tomatensalat  
mit roter Zwiebel, Oregano, Fleur de Sel & dunklem Balsamico 6,50

Pikanter Kartoffelsalat (vegan) mit frischem Rucola und roter Zwiebel 6,50

Käse Teller mit Trüffelhonig & Trauben 8,90

Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel & geröstetem Sesam 4,90

Gestiftelte Möhren in Honig Balsamico Marinade 4,50

Süß sauer marinierte Rotweinzwiebeln mit Honig & Balsamico 3,80

Rosmarin Kartoffeln mit Parmesan gratiniert 4,90

Gegrillte Champignons mit Knoblauch, Zwiebel & Zitrone 5,60

Spanische Gemüse Tortilla 4,90

Karamellisierte, warme Cherry Tomaten  
mit frischem Rucola & Parmesankäsehobel 6,20

Frittierte Kartoffelwürfel 4,20

Aprikose, Dattel & Pflaume im knusprigen Speckmantel 5,90

Kanarisches Sherry Huhn  
mit frischem Thymian & grünen Oliven 6,70

Rinderhackfleischbälle in fruchtig pikanter Tomaten Mojo 6,90

Chorizo auf frittierten Kartoffelwürfeln 7,20

Chorizo auf Rosmarinkartoffeln mit Parmesan gratiniert 7,90

Pulpo Salat mit bunter Paprika, roter Zwiebel, Zitrone & Petersilie 6,90

Gebratene Anchovis mit Petersilie, Knoblauch & Zitrone 6,70

\* \* \*

Hausgemachtes Heidelbeerentöpfchen mit sommerlich leichter  
Zitronen-Joghurt-Crème & Crumble 6,90