

Tapas

1-Ziegenkäse mit Paprikamarmelade und mariniertem Gemüse	4,20
2-gefüllte pikante Paprika mit Frischkäse	3,80
3-„Boquerones“ eingelegte Sardinen mit Zitrone und Petersilie	5.-
4-Seranoschinken mit Chorizo und Manchego	5.-
5-Marinierte Gambas mit Aioli	5,80
6- Meeresfrüchte mit roter Mojosauce	5,50
7-Pikante Muscheln in Tomatensoße	4,80
8-Pulpo "a la gallega" warmer Tintenfischsalat mit feinem Olivenöl, Petersilie und Zitrone	6,-
9- Gebackene Datteln im Speckmantel	4,50
10- "Albondigas" Fleischbällchen in pikanter Tomatensoße	4.-
11- „Patatas bravas“ gebacken Kartoffelwürfel mit Aioli	3,80
12- „Croquetas de bacalao“ gebackene Kabeljau-Kroketten mit roter Mojosauce	5,50

Tapasplatte mit fünf verschiedenen Tapas ihrer Wahl 24,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“
Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauchflädle
7.-

Deftige Fischsuppe nach „Art des Chefs“ mit Gamba
14.-

Salate

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und Blattsalaten, ofenfrisches Brot

25,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit Aioli

25,80

Salat „Valencia“

Bunter Blattsalat mit gebratener Putenbrust, Seranoschinken, Melone und Manchego

19,80

Salatteller der Saison

6,50

Vegetarisch

Ein Bund Stangenspargel mit Tomatenragout, Grillgemüse, Olivenöl-Hollandaise und Kartoffel-Kräutergnocchi

24,80

Tortilla de patatas

Spanisches „Bauernomelette“ mit Gemüse und buntem Salatteller

17,80

Pescados -Frische Fische

„Plato del Pescado“

Filets von Dorade, Bacalao (Kabeljau) und Schwertfisch vom Grill mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und buntem Gemüse und gebackenen Meersalzkartoffeln
33,00

"Dorado Marinero"

Gegrillte Doradenfilets auf spanischem Reisgericht mit Meeresfrüchten und Gamba
30,80

“ Gambas al Ajillo”

Riesengarnelen vom Grill(8 Stück ausgelöst) mit feinem Olivenöl ,Knoblauch und Kräutern , rote Mojo Sauce , Aioli und frisches Brot
26,80

Carnes – Fleischgerichte

Schweinefilet „Mallorquinisch“ mit Manchego-Kräuterkruste überbacken , mit Spargel , Chorizo und Schalotten dazu knusprig gebackene Kartoffelwürfel
28,80

„Pollo al Ajiolli“

Halbes Freilandhähnchen (entbeint) aus dem Ofen auf geschmortem Gemüse mit Knoblauch und Kräutern , Tomatenreis
23,80

Andalusisches Rinderragout in Rioja mit Paprika, Grillgemüse, Zwiebeln und bunten Nudeln
23,80

Gegrilltes Kotelette vom „Iberico Schwein“ mit geschmorten Sherryzwiebeln, mediterranem Gemüse und Meersalzkartoffeln
23,80

Paella nach Art des Hauses ab 2 Personen
Pro Person 39.- nur auf Vorbestellung

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller

31.-

„Filettöpfe“ Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle,
Rahmpilzen , Schupfnudeln und Salatteller

23.-

„**Linde-Grillteller**“ Steaks vom hällischen Landschwein und
Putenbrust mit Pfeffersöße ,hausgemachter Kräuterbutter und
gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller

21.-

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und
hausgemachten Spätzle dazu Salatteller der Saison

19.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller

18,80

„Unsere Maultaschen“

Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat
und Blattsalat

14,80

Dessert

Crema Catalan und Buneolos de chocolate an Beerencocktail und Zitronensorbet
12,80

„Zwei spanische Klassiker“
Leche frita con Limón und Churros y Chocolat mit Erdbeeren und Orangensorbet
12,80

Licor 43 mit Sahne,1 Kugel Torrone-Eis
Rhabarber und Madalenas
6,80

Oder als Digestif
Brandy Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva
2 cl 6,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
7,80

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
7.80

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
6,50

