

## ***fgtmTapas***

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	4,80
4-Seranoschinken mit Chorizo und Manchego	4,80
5-Marinierte Gambas mit Aioli	5,50
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  
6,80

Deftige Fischsuppe nach „Art des Chefs“ mit Gamba  
12.-

## Salate

### **Salat und Steak**

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

22,80

### **Salatteller mit „Allerlei vom Meer“**

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit Aioli

22,-

### **Salat „Valencia“**

Bunter Blattsalat mit gebratener Putenbrust, Seranoschinken, Melone und Manchego

17,80

Salatteller der Saison

6,50

1 Portion mediterranes Grillgemüse

6.-

## Fleischlos

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

24,50

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 38.-

ca 35 Minuten oder auf Vorbestellung

## Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Salatteller  
27,80

„Filettöpfe“ Schweinelendchen auf hausgemachten Spätzle mit Rahmpilzen,  
Schupfnudeln, dazu Salatteller  
19,80

„Linde-Grillpfännle“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit  
Pfeffersöße, hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten und  
Salatteller  
19,00

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und hausgemachten  
Spätzle dazu Salatteller der Saison  
17,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle  
oder Pommes frites und Salatteller  
16,50

Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze,  
Kartoffelsalat und Blattsalat  
13,80

## Dessert

Crema Catalan und Buneolos de chocolate an Ananasragout und Aprikosensorbet  
10,80

„Zwei spanische Klassiker“

Leche frita con limon und Churros y chocolate mit Erdbeeren und Orangensorbet  
12.-

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

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren  
7,50

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne  
7.50

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso  
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne  
6,50