



Wochenkarte

TAPAS

TRUFAS DE QUESO DE CABRA Ziegenkäsepralinen mit Apfel-Trauben-Salat	6,5
BOLAS DE QUESO mit pikanter Tomatensalsa	7,5

HAUPTGERICHTE

Kalbskarree mit Kräuterkruste, Rioja-Rotwein-Sauce, knackiges Gemüse, kanarische Kartoffeln	22
Ibérico-Steak , Bacon-Oliven-Tapenade, Salsa BBQ, Chorizo-Risotto	20
Entrecôte , Chimichuri, Ziegenkäsedip, Süßkartoffel-Fritten	23
Wolfsbarsch im Speckmantel, Kartoffel-Alioli-Püree, Weißwein-Muschel-Sauce	21

Aus ARGENTINIEN Los Intocables BLACK Malbec 2018 37
Tiefdunkel, intensives Aroma von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren,
dazu Vanillenoten und leichter Karamell, außergewöhnlich weich

Lopez de Haro, Rosado 2018 D.O. Ca. Rioja 28
Intensives Aroma roter Früchte und Banane, gut ausbalanciert,
frischer, trockener Abgang

